ДОБРЫЕ СОВЕТЫ

Твой рецепт нужен всем!

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!®

№ 3 МАРТ 2010

Бурда-Украина

Лучшие рецепты наших читателей всего за 1,50 грн.*

ПОДПИШИСЬ НА ЖУРНАЛ!
ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС В КАТАЛОГЕ ИЗДАНИЙ УКРАИНЫ — 95617

+БОНУС

32 страницы нового журнала «Моя история»

Лучшие истории читателей

с. 16

САЛАТ "ОБЪЕДЕНИЕ"
от Татьяны Щастной из Сумской обл.

с. 8

КЕБАБЧАТА ЖАРЕНЫЕ
от Виктории Михальчук из Донецкой обл.

Pi-Yao Greend

ГОРБУША С ГРИБНОЙ НАЧИНКОЙ

Угощает семья Филенко из Киева с. 10–11

*рекомендуемая цена

ЧИТАЙ В ЭТОМ НОМЕРЕ:

МЕНЮ СЕЗОНА 4–8

В ГОСТЯХ У ЧИТАТЕЛЕЙ
Праздник вкусов 10–11

ВИТАМИННЫЕ САЛАТЫ 12–16

МАСТЕР-КЛАСС 18–19

МИНИМУМ ЗАТРАТ 20–25

ПРАЗДНИЧНОЕ ЗАСТОЛЬЕ 28–33

НА СКОРУЮ РУКУ 36–40

НАШИ КУЛИНАРНЫЕ ТРАДИЦИИ
Краса Полісся 42–43

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ 44–45

ЛЮБИМЫЙ ПРОДУКТ
Сахар 46

С ВЫДУМКОЙ 52

СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ 54–59

НА КУХНЕ ВСЕ БЫВАЕТ 60

ДЕЛИМСЯ СЕКРЕТАМИ 62

ДО ВСТРЕЧИ!
Анонс 63
Наши победители 63
Все блюда номера 64
Конкурсный купон 66

Темы с обложки выделены цветом

Призы и конкурсы

Следующий номер журнала выйдет 16 марта. Как всегда, он будет составлен из писем наших читателей-кулинаров. Присылай и ты рецепт и фото по адресу: 01033, Киев, а/я 186, "Люблю готовить!". В письме расскажи немного о себе и обязательно укажи свои паспортные данные, адрес с индексом, телефон, дату рождения и конкурсную рубрику. Авторов всех опубликованных рецептов ждет денежный приз — 50 гривен. Когда ты получишь его почтовым переводом, пожалуйста, напиши об этом в редакцию или сообщи нам по электронной почте: gotovte@burda.ua

ПРОВЕРЕНО ЛГ РЕДАКЦИЯ — Печать означает, что блюдо приготовлено редакцией по рецепту читателя.

Сотрудник редакции опытный шеф-повар Лариса Кавун

Весна на пороге

Весна потихоньку начинает вступать в свои права. Вот и наш истосковавшийся по витаминам организм нужно подготовить к ее приходу, укрепить и с новыми силами встретить это время года — пору пробуждения природы. Поэтому этот номер мы посвятили всевозможным витаминным салатам, которые придутся как нельзя кстати к повседневному и праздничному столу. Воспользовавшись нашими рецептами, вы сможете без труда приготовить оригинальный салат "Гнездо глухаря" от Елены Бохановой, бесподобную "Фаршированную горбушу" от Натальи Филенко и торт "Бомба" от Светланы Савицкой, который никого не оставит равнодушным. Готовьте с удовольствием и радуйте близких!

Будем сыты

Очень я люблю готовить,
Своих близких удивлять.
Раньше было тяжелее:
Где рецепт, не знала, взять.
А потом "Люблю готовить!"
Для себя открыла я,
И редакции "спасибо"
Говорит моя семья.
Вам желаю процветанья
И в работе долгих дней,
И побольше всем хозяйкам
Новых вкусненьких идей!

Светлана Пискун,
г. Евпатория

Голубочки из духовочки

ПОНАДОБИТСЯ

- 0,5 кг мясного фарша ассорти
- 1 луковица
- 1 морковь
- 1,5 стак. отварного риса
- 0,5 кг капусты
- 2 яйца
- соль, перец
- майонез
- раст. масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Капусту мелко нарезать, отварить в течение 15 мин, откинуть на дуршлаг.
2. Морковь натереть на терке, лук мелко нарезать, обжарить на сковороде в раст. масле.
3. Соединить фарш, капусту, лук, морковь, рис, добавить мелко нарезанные вареные яйца, соль, перец. Сформовать крупные котлеты. Сверху котлеты смазать майонезом и запекать на смазанном маслом противне в духовке при температуре 180 °С 20–25 мин.

КОНКУРС!

Какие блюда появятся на твоем столе в мае? Пришли нам рецепты вместе с фото. Посмотри и заполни купон на с. 66. За публикацию получишь от нас приз 50 грн.

Елена Шакула, г. Харьков. **Люблю готовить разные и необычные блюда.**

Кролик в яблоках

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 средний кролик; 0,5 кг риса; 0,5 кг яблок; 2 луковицы; соль; перец; кетчуп; 1 морковка; 1 лимон; 250 г сметаны; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Вымочить целого кролика в воде с уксусом.
2. Выложить его на смазанную растительным маслом сковороду без ручки или форму для запекания.
3. Рис отварить, соединить с тертой морковью, солью, перцем. Нафаршировать этой смесью кролика.
4. Соединить кетчуп, сметану, растительное масло и полить тушку кролика. Вокруг него выложить нарезанные яблоки, сверху посыпать солью и перцем.
5. Выпекать в духовке, разогретой до 200 °С, в течение 45 мин.
6. При подаче на стол украсить зеленью.

Салат с курицей и грибами

Юлия Бондарева, г. Артемовск, Донецкая обл. **Советую попробовать.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 2 куриных окорочка; 6 яиц; 400 г шампиньонов; свежий или консервированный ананас; 200 г голландского сыра; 3 чернослива; майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Курицу отварить, порвать небольшими кусочками, обжарить на сливочном масле. Грибы нарезать кусочками, отварить, также обжарить. Ананас нарезать кубиками. Яйца отварить.
2. Белки нарезать тоненькими полукольцами, желтки и сыр натереть на терке. Чернослив нарезать небольшими кусочками.
3. Соединить курицу, грибы, яйца и ананас, добавить майонез, аккуратно перемешать, выложить в салатницу. Сверху посыпать сыром, украсить небольшими кусочками ананаса и чернослива.

Салат "Веселые мышата"

Лидия Пивторак, г. Полтава. **Хочу поделиться с вами рецептом своего салата.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 200–250 г полукопченой колбасы
- 1 луковица
- 3 картофелины
- 2 яйца
- 1/2 банки консервированной кукурузы
- 100 г твердого сыра
- 400 мл майонеза
- соль, перец, уксус, сахар
- листья салата, редис для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца и картофель отварить. Колбасу нарезать соломкой, лук замариновать в уксусе. Картофель и яйца по отдельности натереть на крупной терке, сыр – на мелкой.
2. Выкладывать салат слоями в форме треугольного куска сыра в той очередности, которая указана в рецепте. Каждый слой смазать майонезом (кроме верхнего). Украсить.

Запеканка с овощами

Маргарита Решта, г. Миргород. **Предлагаю рецепт очень вкусной запеканки.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 5 картофелин
- 1 луковица
- 1 небольшой кочан белокочанной капусты
- 200–300 г белых грибов свежих или консервированных.
- 100 г твердого сыра
- зелень
- 200 г сметаны или майонеза.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Очищенный картофель сварить в подсоленной воде, перетереть горячим. Картофельную массу выложить слоем 2 см на смазанную жиром сковороду.

2. **Фарш.** Капусту, лук и грибы нарезать соломкой, обжарить. Все ингредиенты соединить, добавить соль, перец, зелень и перемешать.

3. На картофельную массу выложить фарш, затем распределить оставшуюся картофельную массу. Смазать майонезом. Запекать в духовке при 180 °С до образования румяной корочки.

Оксана Смирнова, г. Луганск. **Это блюдо украсит любой праздничный стол.**

Куриные рулетики

ПОНАДОБИТСЯ

- 2 шт. куриного филе; 1 плавленый сырок; 50 г сливочного масла; соль; перец; зелень; приправа для курицы; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

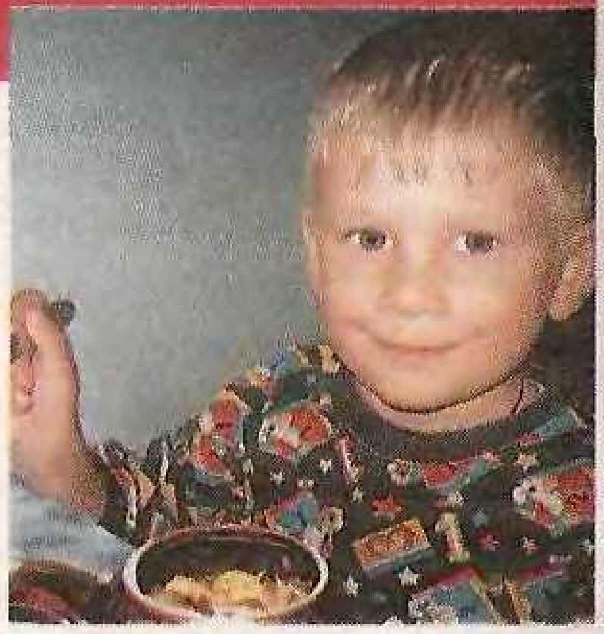
1. Куриное филе разделить на 4 части, каждую часть аккуратно отбить, добавить соль, перец и приправу. Масло и сырок нарезать небольшими квадратиками, зелень мелко порубить.

2. На каждый кусочек филе положить по кубику масла, сырка и немного зелени, свернуть рулетиками и обжарить на раст. масле с обеих сторон.

3. Затем выложить рулетики в посуду для микроволновой печи, добавить немного воды и на полной мощности готовить примерно 20–25 мин.

Жюльен

Светлана Овчаренко, с. Артемовск, Донецкая обл. **Хочу поделиться с вами рецептом любимого блюда нашей семьи.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 1 куриный окорочок
- 300 г свежих грибов
- 200 г тертого сыра
- майонез
- соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Окорочок отварить в подсоленной воде, охладить и нарезать.

2. Грибы обжарить, посолить.

3. В жюльенницу выложить мясо, залить бульоном так, чтобы он покрыл мясо. Сверху выложить грибы, сыр.

4. Все залить майонезом и поставить в духовку запекаться до золотистой корочки.

Куліш із салом

Хочу поділитися з читачами рецептом простої та ситної страви.

Знадобиться: 2 л води; 2 цибулини; 600 г картоплі; 200 г сала; 5 ст. л. пшона; сіль; зелень.

Приготування: воду довести до кипіння, посолити за смаком. Пшоно декілька разів промити гарячою водою, відкинути на друшляк. Додати крупу у воду і варити протягом 10 хв.

Картоплю почистити, вимити, нарізати кубиками і додати до пшона. Варити до готовності картоплі.

Потім додати дрібно нарізане і підсмажене разом з цибулею сало і дати покипіти ще 5 хв.

Подавати куліш в тарілці, посипаний дрібно нарізаною зеленню.

Наталя Милоста,
м. Володимирець,
Рівненська обл.

Алла Фанаилова, г. Скадовск. **Делюсь с вами рецептом приготовления вкусного мяса.**

"Телятина для тигра"

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг телятины
- 200 г твердого сыра
- 200 мг сливок 15%
- сок 1 лимона
- 1 ч. л. соли
- перец
- 1 баночка консервированных ананасов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо нарезать ломтиками, отбить. Уложить плотно на противень, смазанный маслом. В блендере взбить до образования однородной массы сливки, сироп из банки с ананасами, нарезанный мелкими кубиками кружочек ананаса, соль, перец, порезанный кубиками сыр. Продолжая взбивать, добавить сок лимона.

2. Готовой массой полить мясо, запекать в духовке при 200 °С до готовности.

3. При подаче украсить колечками ананасов.

Салат "Радість"

Оксана Пазюк, с. Росохач, Тернопільська обл.

ПОТРІБНО

- 1 банка сардин в маслі
- 3 морквини
- 2 буряки
- 3 картоплини
- 1 цибулина
- 2 свіжих огірки
- 150 г крабових паличок
- 300 г майонезу
- сіль, перець
- петрушка
- 2 жовтки

ПРИГОТУВАННЯ

1. Картоплю, моркву, буряк відварити, очистити, натерти на крупній терці.

2. Крабові палички та огірки порізати соломкою, а цибулю кубиками.

3. Викласти салат шарами, змащуючи кожен шар майонезом, у такій послідовності: розім'яті сардини (посолити) — крабові палички — огірки — цибуля — морква — буряк.

4. Останній шар змастити майонезом, посипати зверху тертим жовтком та прикрасити петрушкою.

Время приготовления: 45 мин
Количество порций: 6

Виктория Михальчук, г. Димитров, Донецкая обл.

Предлагаю рецепт блюда болгарской кухни.

Кебабчата жареные

ПОНАДОБИТСЯ

- 500 г свинины
- 200 г телятины
- 2 яйца
- зелень петрушки
- 1 стак. кислого молока
- растительное масло
- соль
- черный молотый перец
- панировочные сухари
- листья салата и свежие овощи для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свинину и говядину вымыть, удалить пленки и сухожилия, нарезать маленькими кусочками, пропустить через мясорубку. Добавить 3 ст. л. панировочных сухарей, яйца, соль, черный молотый перец и мелко нарезанную зелень петрушки. Получившуюся массу тщательно вымешать и оставить на 1 час.

2. Смоченными в холодной воде руками сформовать кебабчата в виде плотных колбасок диаметром 3–4 см, длиной 5–6 см, обвалять в сухарях и обжарить на растительном масле.

3. Кислое молоко взбить с солью, смешать с оставшимся после обжаривания жиром и полить кебабчата.

4. На блюдо выложить листья салата, на них – колбаски. Украсить зеленью и свежими овощами.

Лариса Кавун советует

- **Важно мясо не пережарить, иначе оно станет сухим, а если приготовить все правильно, то кебабчата получатся сочными, равномерно покрытыми хрустящей корочкой.**
- **К блюду можно подать приготовленный собственноручно соус. Для этого нужно мелко нарезать петрушку, укроп, кинзу, базилик и смешать с любым готовым томатным соусом.**

Фото: А. Соколов

Pi-Yao Greend

Праздник вкусов

Киевская семья Филенко встретила нас очень радушно и сразу же пригласила к столу. А удивить нас было чем! Наталья поразила нас многообразием самых оригинальных блюд, каждое из которых – настоящий маленький шедевр. Все угощения сразу же очаровали и покорили нас. Наталья работает бухгалтером, но всегда находит время разнообразить меню на каждый день и порадовать гостей и домашних по праздникам и выходным. А в этом ей с удовольствием помогает заботливый муж Сергей. Ему всегда поручают покупку и доставку продуктов по тщательно продуманному и заранее составленному списку. В семье Филенко подрастает маленькая помощница Настенька, которая ходит в первый класс. Она любит помогать маме на кухне и всегда готова принять участие в приготовлении очередного маминого коронного блюда.

Отведав аппетитные блюда, приготовленные Натальей и ее доченькой, мы попросили поделиться рецептами. Наталья всегда подходит к приготовлению еды креативно и с фантазией, поэтому блюда всегда получаются с изюминкой.

Блюда, которыми нас сегодня потчевали, стали настоящим семейным достоянием. Все угощения поражают не только превосходным вкусом, но и оригинальностью внешнего вида и названий. Тут и салат с тунцом, и телятина с вишнями, удивляющая своим изысканным, необычным вкусом, и куриные котлетки. А как соблазнительно отведать на десерт тортик! Но кульминацией нашего застолья стала фаршированная горбуша. Она выглядела очень эффектно, а ее вкус и аромат никого не смог оставить равнодушным! Убедиться в этом сможете и вы, взяв на вооружение замечательный рецепт.

В гостях побывали главный редактор Елена Дориченко и фотограф Андрей Соколов

ПРИГЛАСИТЕ НАС К СЕБЕ!

Хочешь увидеть свою семью на нашей обложке? Пришли нам приглашение в письме вместе с рассказом о себе и своих близких, о ваших любимых блюдах. Не забудь заполнить купон на с. 66. Приглашение пошли по адресу: 01033, Киев, а/я 186, "Люблю готовить!". Мы приедем с подарком!

Фаршированная горбуша

ПОНАДОБИТСЯ

● 1,5 кг горбуши или кеты с головой; 2–3 средние луковицы; 1–2 моркови; 500 г шампиньонов или любых других грибов; майонез; раст. масло; соль; перец; зелень; лимон

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тушку горбуши помыть, выпотрошить, посолить.
2. Удалить хребет вместе с косточками, подрезая почти до шкурки. С хребта срезать филе, нарезать его мелкими кусочками.
3. Лук очистить, измельчить. Морковь очистить, натереть на мелкой терке. Лук и морковь соединить, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить нарезанные шампиньоны. Готовую смесь смешать с кусочками рыбы, начинить тушку горбуши, зашить ниткой, смазать майонезом.
4. На противень налить 0,5 стак. воды и выложить начиненную тушку.
5. Выпекать рыбу в разогретой духовке при 180 °С 40 мин. Украсить зеленью и кусочками лимона.

Когда яд – незаменимый помощник...

Самым знаменитым применением пчелиного яда является комплексная терапия суставных заболеваний – остеохондроза, артрита, ревматизма, радикулита и невралгии. К подобной помощи пчел прибегали в свое время и Иван Грозный, и Карл Великий. Секрет в том, что пчелиный яд стимулирует выведение солей из организма. А содержащиеся в нем кислоты действуют как прогревающее и рассасывающее средство.

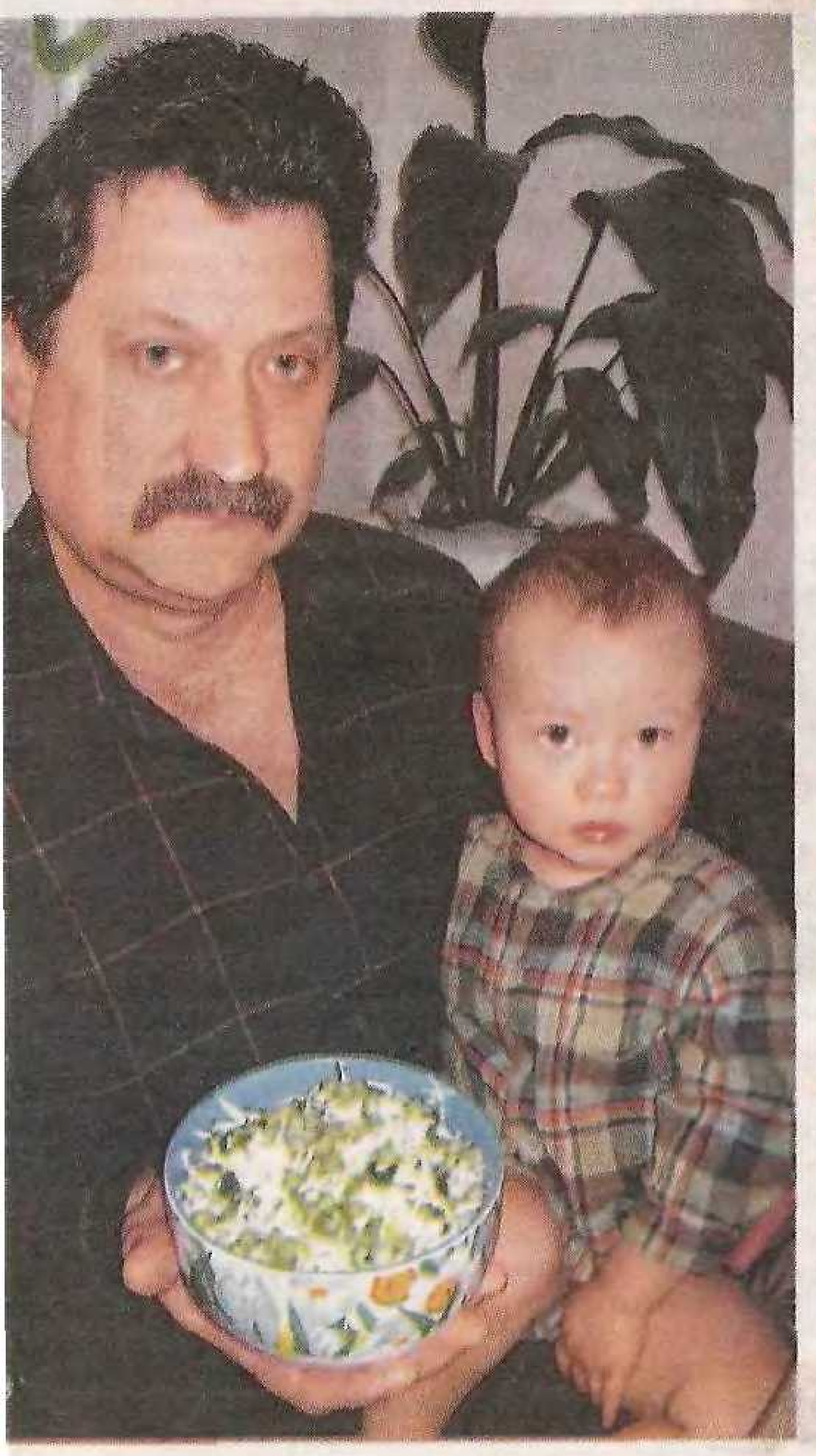
Однако обычному человеку воспользоваться этим средством непросто. Не держать же в квартире специальный улей!

Компания «ФитоБиоТехнологии» первой решила эту проблему и начала производство специального бальзама-крема «Пчелиный яд. Он стал самым популярным в стране профилактическим средством при суставных заболеваниях.

Используя инновационные технологии, специалисты компании сумели соединить пчелиный яд с маслами и экстрактами лекарственных растений, что значительно повысило его эффективность. В каждом тюбике бальзаме содержится оптимальная и безопасная доза яда десяти пчел и экстракты пятнадцати растений.

Бальзам уже стал неотъемлемым элементом домашней аптечки десятков тысяч украинцев.

Спрашивайте в аптеках Вашего города,
а также в фитомаркетах «Знахарь» в Киеве (044)237 0036, 247 0069, 247 0078, 247 0076.
Заказ на сайте : www.goldenfarm .com.ua. Доставка по Киеву и Украине: тел. (044) 237-58-17.



Хороша черемша!

Наша семья очень любит салаты из черемши за ее оригинальный запах и целебные свойства. Несколькими рецептами хочу поделиться с вами. На фото мой сын Андрей с дедушкой.

Алина Мачульська, г. Хмельницкий

Салат "Весенний"

ПОНАДОБИТСЯ

- 3 пучка черемши
- 2 вареных яйца
- раст. масло (майонез или сметана)
- соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Черемшу помыть, просушить салфеткой, порубить. Яйца очистить, измельчить.

2. Черемшу соединить с яйцами, посолить, поперчить, заправить раст. маслом, перемешать и выложить в салатник.

Салат "На здоровье!"

ПОНАДОБИТСЯ

- 3 пучка черемши
- 0,5 кг капусты
- 0,5 банки горошка
- 50 г твердого сыра
- раст. масло (майонез или сметана)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Горошек откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь.

2. Черемшу помыть, просушить салфеткой, порубить. Сыр, капусту мелко нарезать, соединить с черемшой, добавить горошек, посолить, поперчить, заправить майонезом, перемешать.

КОНКУРС!

Тема майского номера — шашлыки. Присылай свои любимые рецепты вместе с фото. Посмотри и заполни купон, который ты найдешь на с. 66. За публикацию ты получишь от нас 50 грн.

Юлия Бондарева, г. Артемовск, Донецкая обл. **Предлагаю рецепт легкого и вкусного салатика.**

Салат "Витаминка"

ПОНАДОБИТСЯ

- 2 листочка пекинской или белокочанной капусты
- розовая и белая сладкая редька
- 1 зеленое яблоко
- 1 помидор
- 1 стручок сладкого перца
- кресс-салат
- 1 луковица
- 2–3 листочка сельдерея
- петрушка
- лимонный сок
- растительное масло
- соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Редьку помыть, натереть на мелкой терке. Яблоко помыть, тоже натереть на мелкой терке. Капусту, помидор и сладкий перец нарезать тонкими ломтиками. Лук нарезать тонкими полукольцами. Мелко нарубить кресс-салат, сельдерей и петрушку.

2. Все перемешать, посолить, добавить лимонный сок и заправить растительным маслом.

Салат "Тетяна"

Валентина Яременко, м. Олександрія, Кіровоградська обл. **Пропоную рецепт свого улюбленого салату.**

ПОТРІБНО

- 4 кисло-солодких яблука
- 0,5 скл. горіхів
- 200 г крабових паличок
- 3 варених яйця
- 1 банка кукурудзи
- 1 невелика цибулина
- 300 г майонезу

ПРИГОТУВАННЯ

1. Яйця, яблука та цибулю дрібно порізати, горіхи подрібнити та підсмажити.

2. Все з'єднати, змішати з майонезом, викласти в салатник та посипати натертими на терці крабовими паличками.

Салат "Колесо Фортуны"

Виктория Рохля, г. Ичня, Черниговская обл. **Очень вкусный фруктовый салат.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 апельсин
- 1 яблоко
- 1 банан
- 1 груша
- 1 персик
- 100 г винограда без косточек
- 200 г сметаны
- 2 ст. л. сахара
- лимонная кислота

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Очищенные фрукты нарезать ломтиками/

2. Салат выложить на тарелке слоями в такой последовательности: яблоко – банан – груша – персик.

3. Заправить салат сметаной, смешанной с сахаром и лимонной кислотой (по вкусу).

4. Для украшения по краю тарелки выложить дольки апельсина и виноград.

5. Используя ломтики фруктов, входящие в состав салата, выложить цветок по центру приготовленного блюда.

Салат "Любовница"

Елена Аверкина, г. Дзержинск, Донецкая обл. **Приготовьте и вы этот вкусный салат.**

ПОНАДОБИТСЯ
- 2 шт. свежей моркови
- 200 г майонеза
- 100 г запаренного изюма
- 200 г твердого сыра, натертого на терке
- 2 зубчика чеснока
- 1 средняя вареная свекла
- 1 стак. мелко порубленных грецких орехов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выложить салат слоями в указанном порядке: натертая на терке свежая морковь – майонез – запаренный изюм – натертый твердый сыр с чесноком – майонез – тертая вареная свекла с мелко нарубленным грецким орехом – майонез.

2. Салат украсить порубленным грецким орехом и зеленью.

Ирина Обухова, по e-mail

Салат "Два сердца"

ПОНАДОБИТСЯ
- 200 г крабовых палочек
- 1 свежий огурец
- 4 вареных яйца
- 1 плавленый сырок
- 1 красный болгарский перец
- майонез
- соль
- зелень для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Крабовые палочки, помытые свежие огурцы, очищенные яйца, плавленый сырок нарезать кубиками, заправить майонезом, посолить, перемешать.

2. Красный болгарский перец помыть, извлечь сердцевину, нарезать кубиками в отдельную емкость.

3. Салат выложить на блюдо в форме двух сердец, сверху обильно посыпать красным болгарским перцем. Середину украсить измельченным укропом.

Салат "Пиковый туз"

Оксана Бурнис, Полтавская обл.

ПОНАДОБИТСЯ
- 3 вареных картофелины
- зеленый лук
- 2 банки печени трески
- 3 маринованных огурца
- 4 яйца
- 1 красный сладкий перец
- 1 маслина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить, нарезать тонкими колечками. Печень трески размять вилкой. Огурцы нарезать мелкими кубиками. Белки отделить от желтков и натереть на мелкой терке отдельно друг от друга.

2. Салат выкладывать слоями: картофель – майонез – печень трески – огурцы – майонез – желтки – майонез – белки.

3. Украсить зеленым луком, перцем, маслиной.

Салат "Святковий"

Для приготування цього смачного салату нам потрібно 500 г білокачанної капусти, 1 апельсин, 1 ананас (свіжий або консервований), 100 г білих родзинок, волоські горіхи, майонез (сметана, оливкова олія), спеції.

Готуємо: капусту дрібно пошаткувати, посолити та відтиснути. Апельсин та ананас почистити, нарізати невеликими кубиками.

Родзинки запарити окропом.

Горіхи підсушити та подрібнити. Всі інгредієнти з'єднати.

Приготований салат заправити майонезом. Замість майонезу можна використати сметану або оливкову олію.

Дрібно порізану цибулю та спеції додати за смаком.

Ольга Штангрет, с. Велеснів, Тернопільська обл.

Юлия Артюшенко, г. Алчевск, Луганская обл.
Очень простой в приготовлении салат.

Салат-коктейль

ПОНАДОБИТСЯ
- 2 свежих помидора
- 2 свежих огурца
- 6 шт. редиса
- 4 копченые "охотничьи" сосиски
- 2 вареных яйца
- 100 г крабовых палочек
- 100 г голландского сыра
- 100 г зеленого горошка
- зелень лука

для соуса:
- 100 г майонеза
- 100 г сметаны
- 0,5 лимона

для украшения:
- нарезанный редис
- зеленый горошек

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Помидоры, огурцы, редис, яйца, крабовые палочки, копченые сосиски, голландский сыр порезать мелкими кубиками.

2. Добавить консервированный зеленый горошек и мелко нарезанный зеленый лук.

3. Украсить приготовленное блюдо редисом, нарезанным кружочками, и зеленым горошком.

Салат "Торнадо"

Валентина Зубенко, с. Кибинці, Полтавська обл.
Салат для святкового застілля.

ПОТРІБНО
- 4 шт. великих моркви
- 3 шт. столового буряка
- 4-5 зубків часнику
- 500 г свинини
- 1 уп. гострого кетчупу
- оцет, вода, сіль, перець, олія

ПРИГОТУВАННЯ

1. Свинину порізати невеликими шматочками та замаринувати в оцті з водою на 2 години (сіль, цукор та перець за смаком).

2. Моркву та буряк потерти на мілкій терці та обсмажити окремо на невеликій кількості олії.

3. Після того, як свинина настоїться, висипати все в сковороду і протушити до готовності.

4. М'ясо викласти на дно мисочки, залити його кетчупом, протерти часник, моркву, буряк і теж залити кетчупом.

ПРОВЕРЕНО ЛГ РЕДАКЦИЯ

Время приготовления: 1 ч 15 мин
Количество порций: 4–6

Татьяна Щастна, г. Глухов, Сумская обл. Предлагаю салат, приготовленный по рецепту моей тетушки.

Салат "Объедение"

ПОНАДОБИТСЯ

- 500 г куриного филе
- 300 г ветчины
- 2 луковицы
- 2 плавленых сырка
- 3 вареные моркови
- 5 вареных яиц
- 100 г твердого сыра
- 200 г майонеза
- 2 ст. л. уксуса
- зелень укропа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Филе вымыть, отварить в подсоленной воде, охладить, нарезать кубиками. Ветчину также нарезать кубиками.

2. Лук очистить, нарезать полукольцами, замариновать в уксусе с водой.

3. Натереть на мелкой терке плавленые сырки. Яйца и морковь очистить, натереть на терке. Все перемешать и заправить майонезом.

4. Салат выложить на широкое блюдо слоями: часть куриного филе и ветчины – часть лука – часть смеси из сырков, яиц и моркови.

5. Слои повторить еще раз в такой же последовательности, формируя горку.

6. Готовый салат сверху обильно посыпать тертым твердым сыром и оставить на 0,5–1 ч, чтобы пропитался.

7. Подавать, украсив зеленью и овощами.

Лариса Кавун советует

Приготовьте для салата домашний майонез. Возьмите 1 яйцо, 1 стак. оливкового масла, соль, сок 1 лимона. Взбейте вилкой яйцо с солью и 1 ч. л. масла до однородной массы. После 3–4 ч. л. масла можно взбивать смесь миксером, вливая масло тонкой струйкой. Масса получится очень густой. Затем добавьте лимонный сок (от этого масса резко белеет) и взбейте еще раз.

Фото: А. Соколов

РЕВОЛЮЦИЯ В ОБЛАСТИ ПОХУДЕНИЯ!
САМЫЙ НОВЫЙ ПРОДУКТ ПО КОНТРОЛЮ ВЕСА УЖЕ В АПТЕКАХ

Hoodi-Da
Natural Appetite Suppressant Capsules

Комфортное похудение 24 часа в сутки

Капсулы Hoodi-Da (Худи-Да) – новейший, натуральный продукт контроля веса, в котором реализована современная концепция борьбы с избыточным весом, обеспечивающая быстрый и эффективный результат (до 90%!).
Hoodi-Da способствует легкому сбросу веса до 8 кг, пропорциональной, заметной потере в объемах талии и бедер, являясь абсолютно комфортным и безопасным для здоровья.
Hoodi-Da позволяет Вам быстро восстановить идеальный вес, изменить себя, почувствовать себя уверенно, не меняя свой привычный образ жизни!

- **Высокая эффективность, обеспечивает быструю коррекцию фигуры, исключает обвисание кожи.**
- **Стимулирует механизм саморегуляции веса, препятствует повторному набору веса.**
- **Сжигает до 30% жиров, которые поступают в организм с пищей.**
- **Способствует уменьшению аппетита на 30-50% благодаря молекуле P57, содержащейся в экстракте Худии (Hoodia).**
- **Нормализирует обменные процессы, регулирующие обмен жиров и углеводов в организме.**

теряй с ОДНОЙ капсулой до 130 грамм

Революцию в похудении во всём мире произвёл кактус. Средства для похудения на основе кактуса Худии Гордонии сейчас № 1 в мире. Это самый продаваемый продукт для снижения веса в США и Европе.

Будьте уверены, что капсулы Hoodi-Da работают:

• Вы больше не будете смотреть на себя в зеркало с недовольством и сожалеть, что имеете лишний вес. Вы станете стройной и сексуальной.

• Вы можете снизить усвоение жира на 30% – теперь вместо того, чтобы изучать этикетки продуктов с мыслями «как похудеть?», просто наслаждайтесь любимой едой.

• Вы больше не будете постоянно сопротивляться искушению: если Вы постоянно хотите шоколад, мучную пищу или картофель фри, средство для похудения Hoodi-Da (Худи-Да) поможет снизить аппетит и сказать этой пищи нет.

Поверьте, быстро похудеть, обрести красоту и прийти в тонус не так уж и сложно!

Мы все страдаем от нехватки мотивации, когда пытаемся быстро похудеть и привести себя в форму, и нас может утешить то, что у нас есть помощники в виде капсул Hoodi-Da.

Hoodi-Da предлагает Вам здоровый путь и облегчает контроль Вашего веса, помогая не только похудеть, но и приобрести здоровые привычки в питании, стать привлекательней и улучшить здоровье! Результаты говорят сами за себя!

Остановитесь и подумайте о том, что бы изменилось, если бы Вы смогли быстро похудеть и иметь такое тело, о котором всегда мечтали, стали стройной и привлекательной, с Hoodi-Da это сделать просто! Очень скоро Вы увидите в зеркале другого человека – намного более счастливого, здорового и уверенного в себе, который прекрасно выглядит и отлично себя чувствует!

Уже тысячи убедились в том, что Hoodi-Da безопасное и максимально эффективное средство для контроля веса.

Не нужно ощущать себя так, как будто жизнь проходит мимо, Вы можете все взять в свои руки, заказав капсулы Hoodi-Da прямо сейчас!

С Hoodi-Da Вы можете быть на 100% уверенными в том, что Вы на пути к созданию более здорового, стройного и привлекательного себя.

Гарантированный возврат денег.
Если после прохождения курса Hoodi-Da через 60 дней снижение веса не произойдет, мы вернем Вам деньги.
Производитель предлагает гарантию возврата денег потому, что полностью уверен в качестве и эффективности своей продукции, потому что средство действительно работает и похудение гарантировано.
Это самая лучшая гарантия, которую мы могли бы Вам предложить.

Внимание! Если потеря веса идет слишком высокими темпами (более чем 3,5-4 кг в неделю) следует уменьшить дозировку.

Заказ и консультации по телефону (044) 244-11-29 (многоканальный)
ВЫ МОЖЕТЕ ОТПРАВИТЬ СМС с заказом на номер (063) 233-53-06
В СМС укажите свое ФИО, точный адрес и количество штук.
Стоимость 1 упаковки расчитаной на 30 дней — 280 грн.
Действует акциядо конца 2009 года: при заказе 2-х упаковок цена — 500 грн. (экономия 60 грн.); 3-х упаковок — 730 грн. (экономия 110 грн.)
Ваш заказ Вы получите в своем почтовом отделении в ближайшее время.

www.hoodi-da.in.ua

Hoodi-Da ПОХУДЕТЬ ПРОСТО!

Pi-Yao Greend

Вкусно, сытно, аппетитно!

Чебуреки – это очень вкусное и сытное блюдо. Рецептов приготовления существует очень много, но у каждой хозяйки есть свой секрет. Я хочу поделиться своим рецептом приготовления – надеюсь, всем понравится.

Людмила Донец, г. Днепропетровск

КОНКУРС!

Покажи свой мастер-класс! Для этого пришли рецепт и фото интересного блюда, а также 5-6 фото его поэтапного приготовления. Не забудь заполнить купон на с. 66. Приз за публикацию — 50 грн.

а

б

Чебуреки "Класс"

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

- 3 стак. муки
- 3 ст. л. раст. масла
- 3 ст. л. водки
- щепотка соли
- 1 ч. л. сахара
- 1,5 стак. кипятка

Для фарша:

- 250 г мяса
- 100–150 г сала
- 300 г лука
- 1 головка чеснока
- 0,5 стак. воды
- соль, перец
- раст. масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовить фарш. Мясо, сало, лук и чеснок пропустить через мясорубку (желательно 2 раза). Добавить воду, соль и перец, хорошо перемешать.

2. Приготовить тесто. Муку просеять, сделать лунку, влить масло, водку, кипяток, добавит соль, сахар. Замесить крутое тесто и оставить на 30 мин.

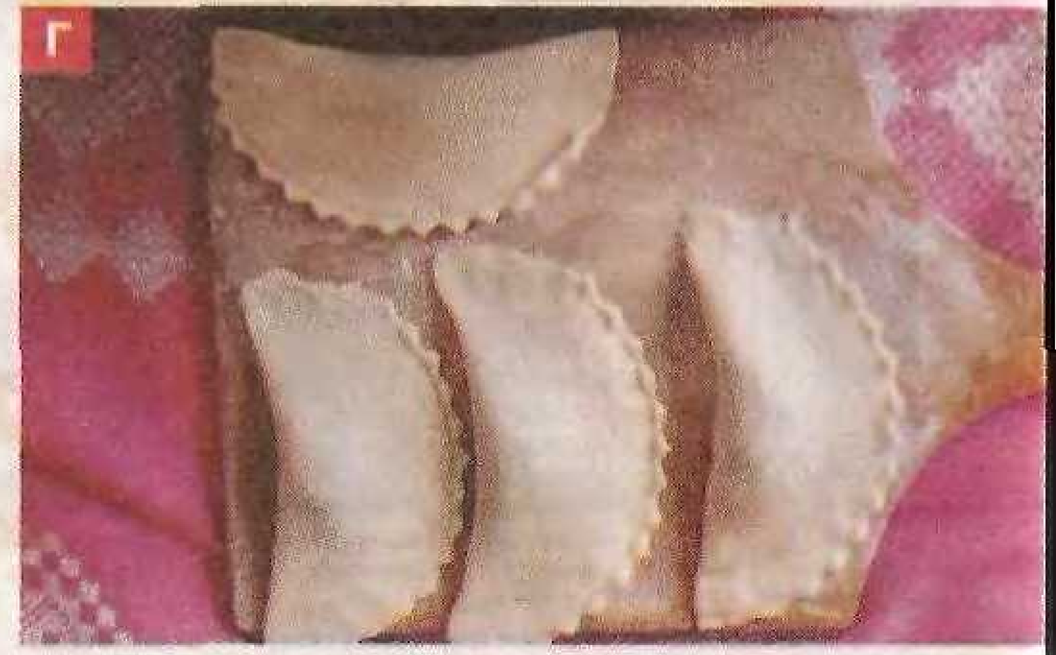
3. Отрезать от теста кусочек, сделать "колбаску", порезать на кусочки, как на вареники. Раскатать очень тонко. В середину положить чайную ложку фарша **(а)**, затем согнуть лепешку пополам.

4. Хорошо придавить края согнутой лепешки на столе. Для придания формы наложить половинку блюдца **(б)** и вырезать чебурек фигурным колесиком **(в)**.

5. Жарить чебуреки в раскаленном масле, аккуратно переворачивая, чтобы не порвались и не вытек сок.

6. Выход 25–30 штук **(д)**.

в



г

д

Приготовьте это вкусное блюдо.

Алла Данильченко, Днепропетровская обл.

Отличная закуска

Шаурма "Домашняя"

ПОНАДОБИТСЯ
- 300 г капусты
- 350 г куриного филе
- 80 г корейской моркови
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- майонез
- ароматный кетчуп
- помидор, огурец
- листы армянского лаваша
- растительное масло
- соль
- специи (черный перец и пряности к мясу), укроп

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриное филе нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, можно добавить выдавленный зубчик чеснока.
2. Филе обжарить на сковороде, смазанной растительным маслом, до румяной корочки.
3. Капусту очень тонко нашинковать, посолить и помять, чтобы она пропиталась солью.
4. Лук нарезать полукольцами, помидор и огурец – дольками, посолить. Укроп измельчить.
5. На столе разложить пласт лаваша и немного смазать его майонезом.
6. Все выложить на лаваш слоями: мясо – огурцы с помидорами – укроп – капуста – лук – корейская морковь – мясо (совсем немного) – майонез и кетчуп.
7. Сложить лаваш конвертиком.

Алла советует

Можно не укладывать овощи слоями. Для этого необходимо просто перемешать все в отдельной посуде, чтобы майонез и кетчуп равномерно перераспределились, и выложить весь состав на мясо.

КОНКУРС!

Ты экономная хозяйка? И у тебя есть рецепты, которыми ты хочешь поделиться с читателями? Тогда пришли нам их вместе с фото. За публикацию получишь приз – 50 грн.

Екатерина Канкулова, г. Донецк. **Хочу поделиться рецептом вкусного салатика, который способен украсить стол как в будни, так и в праздники. Этот салат я придумала сама и приготовила из того, что было в холодильнике.**

Салат "Ассорти"

ПОНАДОБИТСЯ
- 4 яйца; 2 помидора; 0,5 банки кукурузы; 200 г грибов; 200 г крабовых палочек; зеленый лук; майонез; лимон; растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца сварить.
2. Грибы протереть влажной салфеткой, при необходимости очистить, затем нарезать кусочками, обжарить на растительном масле.
3. Помидоры и крабовые палочки нарезать кубиками, добавить кукурузу.
4. Все ингредиенты перемешать, посолить по вкусу, добавить мелко нарезанный зеленый лук и сбрызнуть лимонным соком.
5. Перед подачей салат заправить майонезом, перемешать.

Творожные шарики

Анна Плетнева, г. Симферополь, АР Крым

ПОНАДОБИТСЯ
- 500 г творога
- 1 пучок зелени (укроп или петрушка)
- 1 пучок листового салата
- 4 зубчика чеснока
- соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Творог пропустить через сито, чтобы он стал однородным. Добавить пропущенный через пресс чеснок, посолить, хорошо перемешать.
2. Зелень промыть, обсушить на салфетке, измельчить. Рассыпать измельченную зелень на разделочной доске или большой плоской тарелке.
3. Из творога скатать шарики и обвалять в зелени.
4. Листья салата помыть, обсушить и на каждый выложить по шарику.

"Шуба" пикантная

Валерия Васильченко, г. Луганск. **Предлагаю читателям свой оригинальный рецепт "шубы".**

ПОНАДОБИТСЯ
- 2 луковицы; 2 вареные картофелины; 2 сельди; 1 вареная морковь; 1 вареная свекла; 2 яблока; майонез; зелень

Для маринада:
- 1 ст. л. уксуса; 1 ст. л. горчицы; 1 ст. л. раст. масла; 2 ст. л. сахара; щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук очистить, нарезать полукольцами, замариновать и оставить на 3 ч.
2. Картофель отварить, очистить, натереть на крупной терке.
3. Сельдь очистить, выпотрошить, удалить кости, нарезать ломтиками.
4. Яблоки, морковь, свеклу очистить, натереть на крупной терке.
5. Уложить овощи на блюдо слоями: картофель – майонез – сельдь – лук + 3 ст. л. маринада – яблоки – морковь + 2 ст. л. маринада – свекла – майонез.
6. Готовый салат украсить рубленой зеленью.

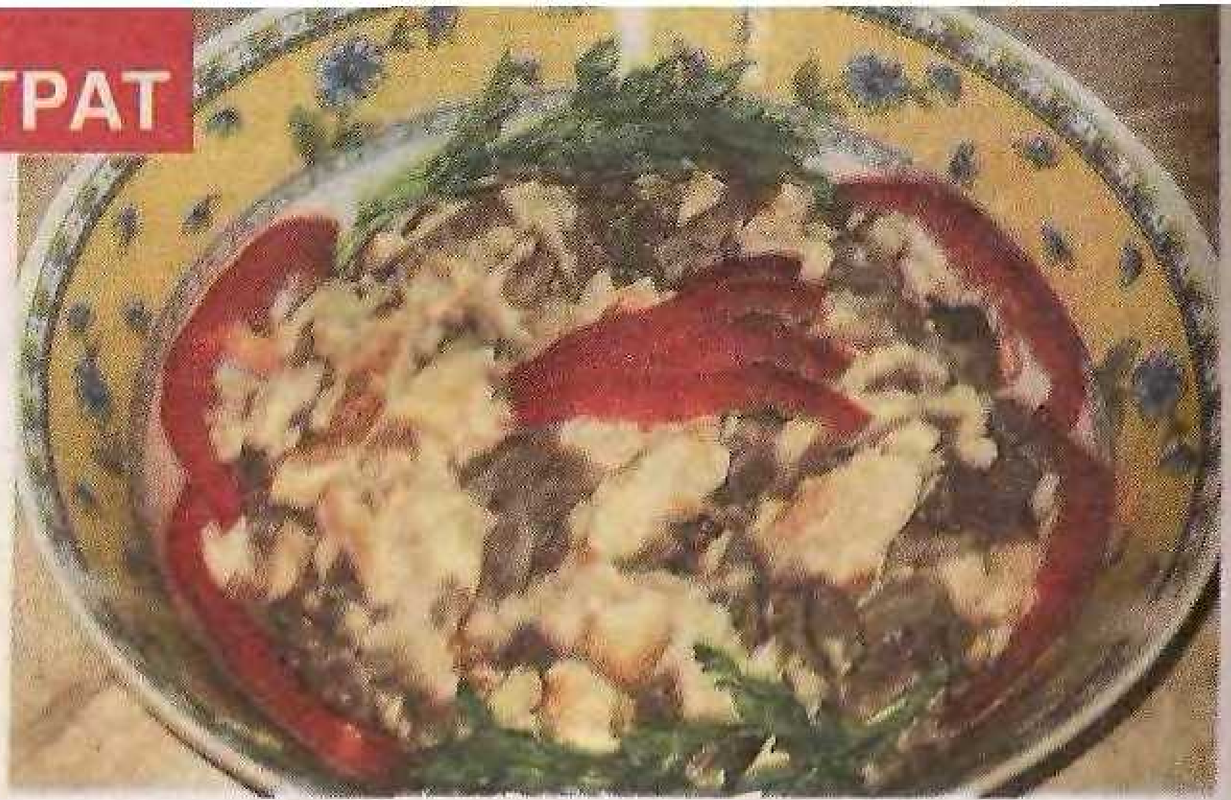
Картошечка из духовочки

Геннадий Козлов, г. Кировоград. **Удивите свою жену на кухне!**

ПОНАДОБИТСЯ
- 2 кг картофеля (ровного, среднего размера)
- 3–4 луковицы среднего размера
- 5 шт сладкого перца
- 150 г твердого сыра
- 250 г сливок
- 100 мл молока
- соль, специи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель очистить, нарезать тонкими кружками, посолить и перемешать. Лук и перец нарезать кольцами.
2. Дно листа смазать постным маслом и выложить кольца плотно в ряд, чередуя картофель с луком.
3. Приготовить соус, смешав сливки с молоком и специями и залить им картофель. Сверху посыпать тертым сыром.
4. Запекать в духовке на среднем огне примерно 40–50 мин до румяной корочки.



Нина Морозюк, г. Житомир

Салат "Минимум затрат"

ПОНАДОБИТСЯ
- 0,5 кг отварных свиных легких; 3 яйца; 2 ст. л. муки; 1 зубчик чеснока; 100 г майонеза; соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Легкие нарезать тоненькими длинными полосками.
2. Яйца взбить, добавить молоко, муку, посолить по вкусу.
3. Испечь 2 тонких блинчика, нарезать полосками так же, как и легкие.
4. Добавить мелко нарезанный чеснок, заправить майонезом, перемешать и выложить в салатник.

Пончики "Мамины"

Валентина Михайлова, г. Красноперекопск, АР Крым. **Приготовьте одно из любимых блюд в нашей семье.**

ПОНАДОБИТСЯ
- 2 стак. муки
- 2 ст. л. сахара
- 1 ст. л. сливочного масла
- 1 яйцо
- 0,5 стак. молока
- 0,5 ч. л. соды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сахар, масло, яйцо тщательно растереть, добавить молоко и постепенно высыпать в муку с содой.
2. Замесить тесто, раскатать его толщиной 0,5 см, выемкой меньшего размера из каждого кружочка вырезать серединку.
3. Разогреть 100 г растительного масла, поджарить пончики до золотистого цвета с обеих сторон на максимальном огне.
4. Готовые пончики сверху засыпать сахарной пудрой.

Майонез

Для приготовления 750 г майонеза понадобится: 500 г рафинированного подсолнечного масла, 2 сырых яичных желтка, 1 вареный желток, сок из 0,5 лимона, 250 г густой сметаны, 2–3 ст. л. горчицы, 0,5 ч. л. соли, 0,5 ч. л. сахара.

Приготовление: вареный желток хорошо растереть, смешать с сырыми желтками, лимонным соком, солью и сахаром. Полученную массу взбивать миксером и постепенно добавлять подсолнечное масло.

Каждую порцию необходимо взбивать до образования однородной густой массы. В конце взбивания майонез заправляется смесью сметаны и горчицы, которая вводится вся сразу.

Готовый майонез необходимо хранить в темной посуде с плотно закрывающейся крышкой.

Майя Беловусяк, г. Херсон

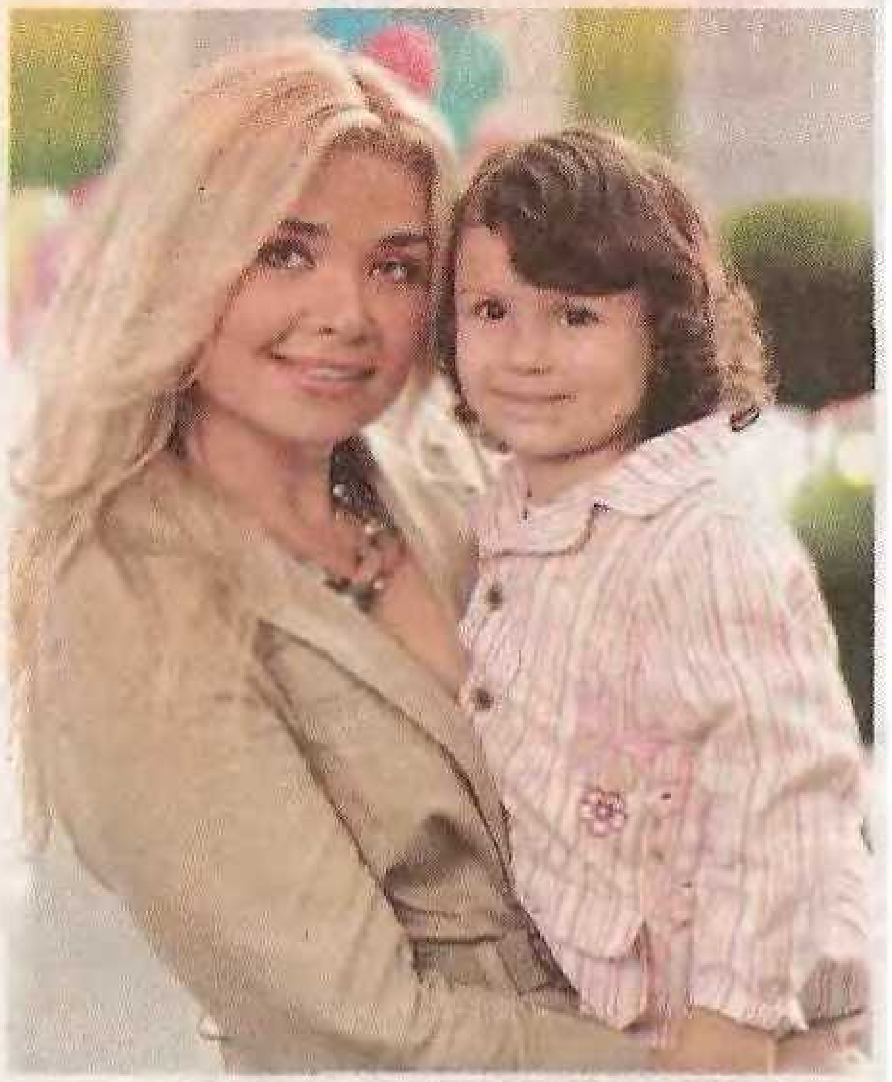
Екатерина Гончаренко, г. Кременчуг. **Предлагаю рецепт бутербродов, которые разнообразят праздничный стол. Удивите родных и близких таким вкусным бутербродиком!**

Бутерброды "Киви с селедкой"

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 черный хлеб-кирпичик; 1 баночка филе; селедки; 1–2 шт. плодов киви; 100 г сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Хлеб нарезать ломтиками.
2. Каждый ломтик смазать маслом.
3. Затем выложить по кусочку селедочки и по дольке очищенного киви.



- Лінекс® має натуральне походження
- Містить максимальну кількість корисних бактерій
- Не просто усуває симптоми дисбактеріозу (здуття, нудоту, діарею, біль у животі), а й усуває причину їхньої появи – дисбактеріоз
- Використовується для лікування дисбактеріозу у немовлят та вагітних жінок

Лінекс®. Препарат № 1 проти дисбактеріозу!*

Ай да салат!

Предлагаю необычный рецепт для праздничного стола.

Елена Боханова, г. Луганск

Салат "Гнездо глухаря"

ПОНАДОБИТСЯ

- 200 г куриного филе; 100 г ветчины; 200 г маринованных шампиньонов; 3 яичных белка; 3 картофелины; соль; перец; майонез
- **Для "птичьих яиц":** 1 плавленый сырок; 3 яичных желтка; 2 зубчика чеснока; зелень укропа; майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель нарезать очень тонкой соломкой и обжарить в растительном масле на сильном огне, пока картофель не покроется румяной корочкой. Снять с огня, посолить, охладить, обсушить бумажной салфеткой.

2. Куриное филе отварить и нарезать средними кубиками. Ветчину нарезать соломкой. Шампиньоны нарезать небольшими кусочками.

3. Яйца. Желтки отделить от белков. Желтки натереть на крупной терке вместе с плавленым сырком, зелень мелко нарезать, чеснок пропустить через чесноковыжималку. Соединить вместе яичные желтки, зелень, сыр, чеснок, добавить немного майонеза, хорошо перемешать. Из сырной массы сформировать небольшие "яйца".

4. В миске соединить куриное филе, грибы, ветчину, измельченные белки, добавить майонез и хорошо перемешать.

5. В середину широкого блюда выложить салатную массу в виде гнезда с небольшим углублением посредине. Оформить салат жареным картофелем, имитируя птичье гнездо. В углубление выложить сырные яйца.

КОНКУРС!

Намечается торжество? Чем будешь угощать гостей? Рецепты и фото присылай в редакцию. Не забудь посмотреть и заполнить купон на с. 66. За публикацию получишь 50 грн.

Татьяна Шульга, пгт Степногорск, Запорожская обл.

Салат "Вдохновение"

ПОНАДОБИТСЯ

- 700 г шампиньонов; 2 отваренных окорочка; 2 отваренных свиных языка; 1 баночка кукурузы; 300 г твердого сыра; майонез; 100 г сливочн. масла; 1 луковица; соль; перец
- **Для украшения:** 1 помидор; 2 сладких перца; листья петрушки; 1/2 плавленого сырка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грибы нарезать пластинками и жарить на сливочн. масле до полуготовности. Лук нарезать кубиками, добавить к грибам и жарить до готовности. Мясо окорочков отделить от кости, нарезать соломкой, обжарить на сливочн. масле. Все остудить. Сыр натереть на крупной терке.

2. Блюдо обильно смазать майонезом. Салат выложить слоями: грибы с луком – окорочка, майонез – кукуруза – язык, майонез – твердый сыр, майонез.

3. Украсить сладким перцем, помидором, зеленью петрушки.

Жаркое со свининой

Анжела Харитонова, с. Николо-Бабанка, Кировоградская обл.

ПОНАДОБИТСЯ

- 500 г свинины (можно ребрышки); 1 кг картофеля; 2 луковицы; 1 ст. л. томатной пасты; 2 зубчика чеснока; соль, перец, лавровый лист

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поджарить свинину на растительном масле до золотистого цвета.

2. Нарезать лук полукольцами и добавить к мясу. Немного посолить.

3. Добавить томатную пасту или кетчуп к мясу и протушить.

4. Картошку разрезать на 4 части (куски среднего размера). Посолить, поперчить, добавить лавровый лист, чеснок.

5. Выложить в жаровню и тушить при средней температуре до готовности.

Яйця запечені фаршировані

Світлана Медвідь, м. Дубно. **Пропоную Вам свій улюблений рецепт.**

ПОТРІБНО

- 9 яєць та 1 сирий жовток
- половина батона
- 1 банка печінкового паштету
- 200 мл сметани
- 50 г вершкового масла
- сіль, перець, петрушка

ПРИГОТУВАННЯ

1. Батон замочити в теплому молоці

2. 8 яєць зварити вкруту, охолодити та розрізати навпіл.

3. Жовтки вийняти, розім'яти вилкою, додати батон, сире яйце, паштет з печінки, рублену петрушку та все перемішати.

4. Нафаршировувати половинки яєць та викласти у форму, змащену маслом.

5. Сметану збити з жовтком і залити соусом з яйця.

6. На кожну половинку викласти шматочки масла та запікати до золотистої скоринки.

7. Подавати з картопляним пюре.

Сазан с овощами

Елена Боханова, г. Луганск. **Если вы любите рыбалку, предлагаю рецепт очень вкусного блюда из сазана.**

ПОНАДОБИТСЯ

- сазан (1,5–2 кг)
- 2 зубка чеснока
- 1 пучок зелени
- 1–2 помидора
- 1 луковица
- соль
- молотый черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу почистить, выпотрошить и хорошо промыть.

2. Сделать по всей длине рыбы продольные надрезы и положить в эти надрезы чеснок с солью.

3. Рыбу начинить мелко нарезанными чесноком, зеленью, помидорами и луком.

4. Внутри и снаружи рыбу посолить и поперчить.

5. Запекать на решетке до полного приготовления.

Елена Гончаренко, г. Полтава. **Это наш любимый семейный деликатес.**

Заливное с языком и грибами

ПОНАДОБИТСЯ

- 2–3 свиных языка; 300 г отваренных маслят; черный перец горошком; лавровый лист; 1 ст. л. желатина; лимон; зелень петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Языки отварить до готовности в подсоленной воде с перцем и лавровым листом. Затем окунуть их в ледяную воду, чтобы они легко очистились. Бульон не выливать. Языки очистить, нарезать кубиками, соединить с маслятами, перемешать и выложить в салатник.

2. 1 стак. бульона, в котором варились языки, процедить, подогреть и растворить в нем желатин (не доводить до кипения). Залить языки с грибами, охладить.

3. Украсить лимоном и петрушкой. Поставить в холодильник для застывания.

Сельдь под розовым соусом

Зарема Бекирова, г. Джанкой, АР Крым. **Мой любимый рецепт.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 500 г филе малосольной сельди
- 2 красных луковицы
- 1 вареная свекла
- 1 яблоко
- 1 ч. л. сухого красного вина
- 200 г майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свеклу сварить и нарезать мелкими кубиками.

2. Нарезать мелкими кубиками яблоко и лук полукольцами.

3. Смешать все овощи с майонезом и добавить вино.

4. Сельдь порезать крупной соломкой, залить рыбу розовым соусом.

5. Дать немного помариноваться и можно подавать к столу.

"Букет сирени"

Куриное филе, нарезанное кусочками, замариновать в смеси из пряностей (любых), оливкового масла и соли примерно на 1 ч и обжарить на растительном масле.

Шампиньоны обжарить с луком, соединить с куриным филе, остудить.

Добавить консервированные ананасы, сыр. Смешать все со сметаной и майонезом (50x50). Выложить на широкое блюдо и украсить.

Сирень сделать из обычного яичного белка и белка, смешанного с соком свеклы, ветки – из зелени укропа или петрушки.

Оксана Бурнис, пгт Чутово Полтавская обл.

Наталья Шмыгина, г. Ужгород. **Хочу поделиться своим праздничным рецептом.**

Отбивная "Аппетитная"

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг свиной корейки
- 2 ст. л. сливочного масла для жарки
- 1/2 стак. молока
- 1 ст. л. горчицы
- 100 г твердого сыра
- 1/2 стак. пшеничной муки
- 1 яйцо
- сахар
- соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свинину помыть, отделить от пленок, нарезать порционными кусками и слегка отбить. Добавить соль, перец.

2. Отбивные смазать с обеих сторон горчицей.

3. Сыр натереть на мелкой терке, посыпать им с одной стороны отбивные и прижать вилкой, чтобы при жарке сыр не отставал.

4. Из яйца, молока, муки и специй приготовить кляр (жидкое тесто).

5. Куски теста обмакнуть в кляр и обжарить на сливочном масле. Жарить сначала со стороны, посыпанной сыром.

6. Подавать, украсив зеленью и свежими овощами.

Салат "Весенняя сказка"

Юлия Беляй, г. Донецк. **Этот салат действительно имеет сказочный вкус.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 копченый окорок
- 200 г твердого сыра
- 5 вареных яиц
- 400 г шампиньонов
- 100 г чернослива
- 0,5 баночки кукурузы
- майонез
- соль
- раст. масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Копченый окорок мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Шампиньоны нарезать и обжарить на раст. масле. Чернослив отпарить в горячей воде, мелко нарезать. Яйца очистить, натереть на мелкой терке. Из баночки с кукурузой слить воду. Кукурузу откинуть на дуршлаг.

2. Салат выкладывать слоями: окорок – сыр – кукуруза – шампиньоны – чернослив – яйца. Каждый слой промазывать майонезом.

Pi-Yao Greend

Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 5

Анна Храмцова, г. Запорожье. **Журнал "Люблю готовить"– настоящий помощник на кухне.**

Мясные узелки

ПОНАДОБИТСЯ
- 500 г говядины
- 2 ст. л. маргарина
- 2 луковицы
- 100 г куриного мяса
- 2 ломтика белого хлеба
- 2 ст. л. молока
- 1 яйцо
- черный молотый перец
- соль

Для украшения:
- листья салата
- зелень петрушки
- 2 помидора

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовить фарш. Хлеб замочить в молоке, затем отжать. Куриное мясо вымыть, пропустить вместе с хлебом через мясорубку с мелкой решеткой. Добавить соль, перец, яйцо и тщательно вымешать.

2. Говядину вымыть, обсушить салфеткой, нарезать поперек волокон, хорошо отбить, посолить и поперчить.

3. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

4. На каждый отбитый кусок мяса положить по 1,5–2 ст. л. фарша. Края мяса поднять вверх, соединить и завязать ниткой.

5. Разогреть глубокую сковороду, выложить на нее маргарин и обжарить получившиеся узелки. Добавить в сковороду немного воды, лавровый лист, лук и протушить, накрыв крышкой, до готовности.

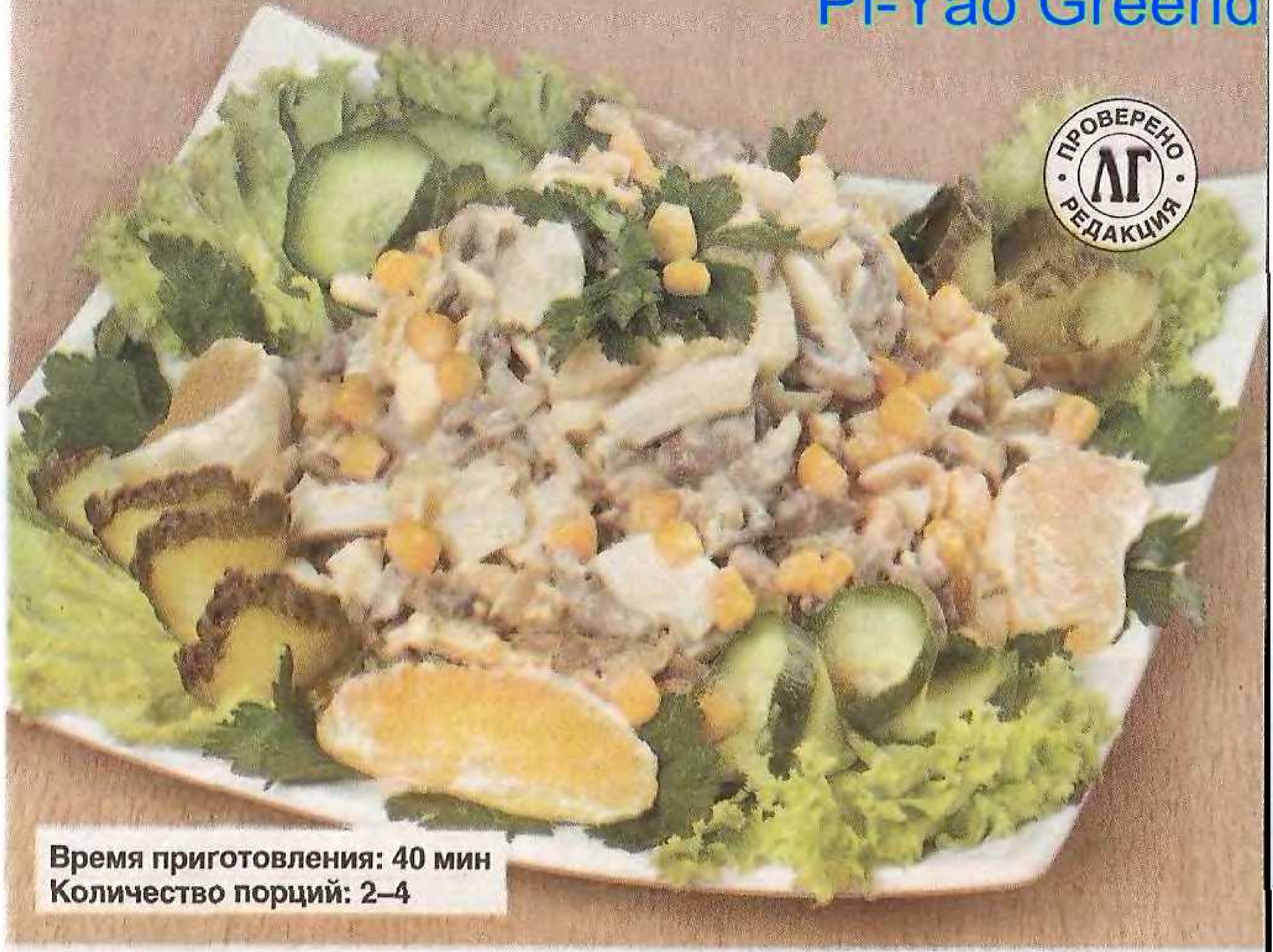
6. С готовых узелков снять нитки. На блюдо разложить листья салата, на них выложить узелки, аккуратно полить соком, в котором тушилось мясо.

7. Блюдо украсить зеленью петрушки и "розочками" из кожуры помидора. Подавать горячим.

Лариса Кавун советует

- **Фарш для блюда можно приготовить также из обжаренных с луком грибов.**
- **Вместо говядины можно использовать свинину или куриное мясо.**

Фото: А. Соколов (2)



Время приготовления: 40 мин
Количество порций: 2–4

Елена Яхонтова, с. Городище, Ровенская обл. **В журнале все так доступно и аппетитно.**

Салат "Деликатесный"

ПОНАДОБИТСЯ
- 6 шт. шампиньонов
- 3 шт. куриной печени
- 4 картофелины
- 1 банка кукурузы
- 2 соленых огурца
- 1 яблоко
- 3 яйца
- 2 апельсина
- 1 пучок зелени
- 1 стак. майонеза
- 2 ч. л. горчицы
- растительное масло

Для украшения:
- листья салата; зелень петрушки; по 1/2 соленого и свежего огурца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Шампиньоны вымыть, нарезать соломкой и жарить на растительном масле около 10 мин.

2. Печень вымыть, отварить в течение 10 мин.

3. Картофель тщательно вымыть с помощью щетки, опустить в кипящую воду и отварить до готовности. Остудить и очистить.

4. Апельсины очистить от кожуры, разделить на дольки, несколько штук оставить для украшения. Яйца отварить вкрутую, охладить, очистить.

5. Печень, огурцы, апельсины, яйца и яблоко нарезать соломкой, картофель – кубиками.

6. Все ингредиенты соединить, перемешать. Смешать горчицу с майонезом, заправить салат, аккуратно перемешать.

7. Салат выложить в тарелку на листья зеленого салата, украсить зеленью, дольками апельсина и спиральками из огурцов.

Лариса Кавун советует

- **Печень для салата можно брать как куриную, так и говяжью. Её можно отварить или обжарить.**
- **Вкус салата будет более пикантным, если вместо апельсинов использовать грейпфрут, очистив его дольки от пленки, чтобы не горчили.**

Минимум времени

Предлагаю мой любимый рецепт. Приготовьте этот замечательный салатик.

Ольга Гольцева, г. Сумы

Салат "Дубок"

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 куриный окорочок
- 100 г грецких орехов
- 3 вареных яйца
- 2 плавленых сырка
- 200 г моркови по-корейски
- 400 г майонеза
- 3 зубка чеснока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Окорочок отварить с лавровым листом до готовности, остудить, порезать кубиками и выложить на блюдо.

2. В майонез выдавить 3 зубка чеснока и перемазать им мясо.

3. На мясо посыпать 100 г мелко нарезанных орехов и опять смазать майонезом с чесноком.

4. На слой с орехами натереть на крупной терке 3 яйца и опять смазать майонезом.

5. На слой с яйцами натереть два плавленных сырка и выложить морковь по-корейски.

6. Сверху хорошо смазать оставшимся майонезом.

7. Приготовленный салат оставить на пару часов, чтобы он как следует пропитался.

Ольга советует

- **Окорочок для приготовления этого салата выбирайте покрупнее, с большим количеством мяса.**
- **Салат при желании можно украсить мелконарезанным зеленым луком, рубленой зеленью петрушки, укропа.**

КОНКУРС!

Ценишь время? Быстро готовишь? Пришли нам рецепты вместе с фото. Не забудь посмотреть и заполнить купон со с. 66. За опубликованный рецепт получишь 50 грн.

Ирина Сташук, г. Киев. **Хочу поделиться с читателями рецептом очень вкусного салата.**

Салат "Загадка"

ПОНАДОБИТСЯ
- 240 г крабовых палочек
- 300 г грибов
- 2–3 луковицы
- 3 яйца
- 1 п. майонеза
- раст. масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Крабовые палочки порезать вдоль и обжарить на раст. масле. Также обжарить нарезанные соломкой грибы и нарезанный полукольцами лук.

2. В миске взбить яйца, посолить и приготовить омлет. Когда омлет остынет, свернуть его рулетом и нарезать поперек на лапшу.

3. Соединить охлажденные компоненты, заправить майонезом, перемешать.

4. По желанию можно добавить кукурузу

Караси в чесночном соусе

Светлана Беркань, г. Южноукраинск, Николаевская обл. **Попробуйте очень простое блюдо из свежих карасей.**

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг карасей
- 1 ст. л. черного молотого перца
- 1 ст. л. соли

для соуса:
- 200 г кефира
- 200 г майонеза
- 1 головка чеснока
- 1 ч. л. черного молотого перца
- щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Карасей очистить от чешуи, срезать головы и плавники.

2. По хребту сделать надрезы, натереть солью и перцем и оставить мариноваться на 30 мин.

3. Маринованную рыбу обвалять в муке и обжарить на подсолнечном масле.

Оладки "Фантазія"

Людмила Корчага, с. Максимівка, Полтавська обл. **Ці оладки швидко готуються і дуже смачні.**

ПОТРІБНО
- 1 пачка сиру
- 1 яйце
- 3 ст. л. цукру
- 2 ст. л. сметани
- 1 ст. л. кунжуту
- 1 морквина
- 2 ст. л. родзинок
- 1 ч. л. соди
- 3–4 ст. л. борошна
- олія для смаження

ПРИГОТУВАННЯ

1. Сир добре розім'яти виделкою, додати яйце, сметану, соду, перемішати. Потім всипати борошно і ретельно вимішати.

2. Почистити моркву, натерти на мілкій терці, додати до тіста.

3. Родзинки добре помити, висушити паперовою серветкою, додати до тіста, перемішати.

4. На добре розігріту сковороду, змащену олією, ложкою викласти тісто і смажити оладки на помірному вогні з обох боків.

Соленая вкуснятина

Юлия Рощина, г. Шостка, Сумская обл. Хочу поделиться рецептом салата, который очень любит моя дочь.

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 банка маслин без косточек
- 1 слабосоленая сельдь
- 400 г маринованных шампиньонов
- 1 большая луковица
- 1 ч. л. сахара
- 30 г уксуса
- 1/2 ч. л. соли
- 200 г майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук очистить, нарезать полукольцами, добавить соль, сахар, уксус и немного воды. Через 20 мин воду слить.

2. Сельдь вымыть, выпотрошить, удалить кости и нарезать небольшими кусочками.

3. Жидкость из банки с грибами слить, грибы нарезать пластинами. Слить жидкость из банки с маслинами, маслины нарезать колечками.

4. Все перемешать, заправить майонезом.

Вячеслав Белоцерковский, г. Луганск. Предлагаю рецепт очень вкусных рыбных котлет.

Котлеты "Золотая рыбка"

ПОНАДОБИТСЯ
- 500 г рыбного филе
- 80 г сливочного масла
- 2–3 луковицы
- 2 яйца
- 2 ст. л. муки
- 1/2 стак. панировочных сухарей
- растительное масло
- соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Филе перемолоть с луком на мясорубке, посолить и хорошо вымешать.

2. Сливочное масло охладить в морозилке и нарезать брусочками.

3. Рыбный фарш разделать в виде лепешек, на середину положить по кусочку масла и сформовать овальные котлеты. Обмакнуть в яйцо, запанировать в муке и сухарях.

4. Жарить на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, на среднем огне до золотистого цвета.

Яичница по-домашнему

Елена Тихонова, г. Сумы

ПОНАДОБИТСЯ
- 3 картофелины; 2 яйца; 1 большая луковица; 1 помидор или томатный сок, кетчуп, соус; соль, перец, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Овощи помыть, очистить. Нарезать картофель соломкой, лук и помидор – полукольцами, зелень порубить.

2. Обжарить немного картофель, затем добавить лук. Жарить все до золотистого цвета лука. Потом добавить взбитые яйца, помидор, посолить, поперчить.

3. За 3 мин до готовности яичницу посыпать зеленью.

Горячие бутерброды

В нашей семье все очень любят мои горячие бутерброды с сыром. Рекомендую всем хозяйкам, очень просто в приготовлении, быстро и недорого.

Для бутербродов нам понадобится: 1 багет, 200 г сливочного масла, 200 г голландского сыра.

Приготовление: нарезаем тонкими ломтиками багет и сыр, намазываем обе стороны багета сливочным маслом.

Разогреваем духовку. Выкладываем багеты на противень. На каждый бутерброд выкладываем ломтики сыра или посыпаем бутерброд сыром, натертым на терке. Далее ставим противень в горячую духовку и запекаем до образования золотистой корочки.

Ирина Крикун, Одесская обл.

Елена Марченко, г. Киев. Очень сытно и вкусно.

Вафельные оладьи

ПОНАДОБИТСЯ
- 0,5 кг мясного фарша; 1 луковица; соль, перец; готовые круглые вафли; 2 яйца; раст. масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясной фарш посолить, поперчить, добавить пропущенную через мясорубку луковицу, перемешать.

2. Один кружок вафель намазать фаршем и накрыть другим кружком.

3. Разрезать лепешку на 8 частей. Каждую часть обмакнуть во взбитое яйцо и обжарить на раст. масле.

4. Таким же образом приготовить все вафли.

Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 8

Людмила Левченко, м. Вінниця. **Зрази дуже смачні. Скуштуйте!**

Зрази "Смакота"

ПОТРІБНО
- 0, 5 кг яловичого фаршу
- 4 яйця
- 150 г білого хліба
- 100 мл молока
- 3 варених яйця
- 3–4 солоних огірка
- 1 цибулина
- 1 пучок петрушки
- приправа до фаршу
- рослинна олія для смаження

ПРИГОТУВАННЯ

1. З хліба зняти скоринку, м'якоть замочити в молоці.

2. Фарш викласти в миску, додати відчавлений хліб, 1 яйце і приправу до фаршу, добре вимішати.

3. Цибулю почистити, дрібно нарізати та обсмажити на олії до золотавого кольору.

4. Приготувати начинку. 3 яйця зварити круто, охолодити, почистити та дрібно нарізати. Солоні огірки і вимиту та просушену зелень петрушки теж дрібно нарізати. З'єднати яйця, обсмажену цибулю, огірки та зелень, перемішати.

5. З фаршу зробити невеликі млинці, у центр кожного покласти 1–1,5 ст. л. начинки, загорнути та сформувати котлети.

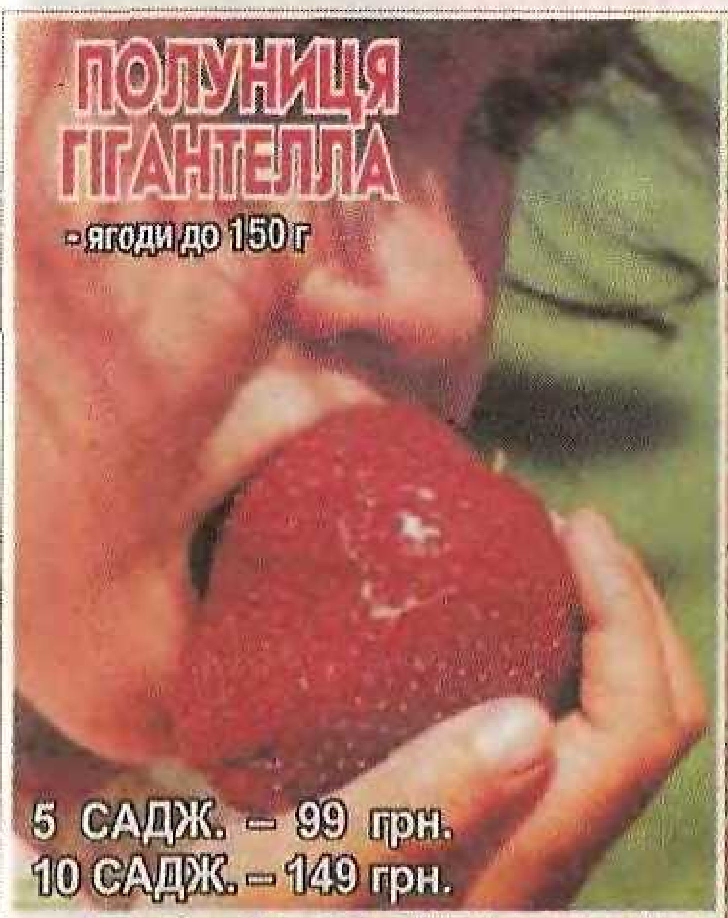
6. Обсмажити котлети на олії протягом 4 хвилин. Потім зменшити вогонь, накрити кришкою і готувати ще 10 хвилин.

7. Подавати зрази з рисом, солоними огірками та помідорами.

Лариса Кавун советует

- **Пропустить жесткое мясо через мясорубку станет намного легче, если шнек мясорубки смазать растительным маслом.**
- **Чтобы котлеты были пышными и сочными, обжаривать их нужно на очень горячем огне, а доводить до готовности в заранее разогретой духовке.**

Фото: А. Соколов



ПОЛУНИЦЯ ЩО В'ЄТЬСЯ. Це найбільш гідна рекомендації полуниця вважається кращою полуницею що в'ється у світі! Тому що цей сорт гарантовано утворює й пускає екстрадовгі й сильні вусики, які Ви можете підв'язувати до шпалер, решітки, огорожі на висоту 1,5 метра. Перші великі, яскраво-червоні ягоди полуниці Ви зможете збирати вже в рік посадки! Суперсорт для вирощування в балконних ящиках і підвісних вазах. Протягом усього року висока врожайність! **ПОЛУНИЦЯ ГІГАНТЕЛЛА.** Кущ потужний, з крупним листям. Урожай з окремих кущів досягає 2,2 кг. Ягоди величиною, як невелике яблуко, вагою до 150 г. Плодоносить в червні та липні. **ПОЛУНИЦЯ КОРОЛЕВА ЄЛИЗАВЕТА II.** Великоплідна, ремонтантна, високоврожайна (до 10 кг з 1 кв.м.) полуниця. Витримує морози до -40°С, 2-3 врожаї за сезон, вирощують на городі та балконі. Кущ потужний, високий. Плодоносить на два тижні раніше інших.

Для того, щоб замовити товар, потрібно розбірливо заповнити купон і відправити його за адресою або замовити за телефоном:

79000, м. Львів, а/с 10656, «ДІС», (032) 297-63-63

Назва	Ціна	К-сть
Полуниця що в'ється (0101)		
Полуниця Королева Єлизавета II (0103)		
Полуниця Гігантелла (0102)		

Ви отримаєте посилку з товаром у своєму поштовому відділенні післяплатою. Товар надсилається безпосередньо перед терміном висадки (квітень-травень). Якщо Вам не підходить наш товар, просто надішліть нам його з ксерокопією чека про оплату протягом 10 днів звичайною бандероллю чи посилкою (без накладної плати), вказавши, що саме Ви хочете: повернення коштів чи заміну товару. Детальна інструкція додається. Інтернет-магазин – **www.domicad.net.ua**

П.І.Б.: ____

ПОШТОВИЙ ІНДЕКС: ____ ОБЛАСТЬ ____

ГОРОД ____ РАЙОН ____ ТЕЛЕФОН ____

ВУЛИЦЯ ____ ДІМ ____ КВАРТИРА ____

Юридична адреса: 79000, м. Львів, вул. С. Крушельницької 3/5а. Товар сертифіковано. КОД ЛГ6

Краса Полісся

Хочу розповісти про свою маленьку батьківщину, де живе дух мальовничого Полісся.

Тетяна Козловець, Житомирська обл.

Кожне село, місто, регіон України багаті народними традиціями, талантами, народною творчістю, тільки їм притаманними художніми ремеслами, кулінарними стравами, барвами народного одягу, інструментарієм, пісенними та поетичними перлинами, традиційними народними святами та обрядами.

На півночі Олевського району Житомирської області в Поліській низовині розташоване моє рідне село – Корощино. Назва його походить від урочища Підкорощинського. Навкруги воно оповите лісами і болотами, за три кілометри від нього протікає річка Уборть.

На території села є також школа, дитячий садочок "Сонечко", бібліотека, сільський Будинок культури. Відає всім цим та приділяє велику увагу розвитку населення та села наш сільський голова – Козловець Галина Никонівна. Це шанована усіма мешканцями села людина. Це вона допомагає організовувати різні цікаві свята в Будинку культури, а також сама є учасницею художнього колективу.

Учасники художнього колективу Корощанського Будинку культури.

Мені надзвичайно подобається село влітку: одягнені в пишну зелень дерева, напоєне ароматом квітів і дерев повітря! Яке різнобарв'я квітів! Починаючи з ранньої весни, з-під снігу починають витикатися проліски, а далі починає цвісти конвалія. Вони рясно вкривають ніби килимом всю землю. Білі, голубі... А ми з дівчатами плетемо з них віночки чи просто збираємо квіти у букети.

А далі починає розцвітати азалія понтійська, колір її, наче сонця золото. Вона занесена до Червоної книги і росте лише у нас – на Поліссі. Але всі в селі добре знають її як "багно".

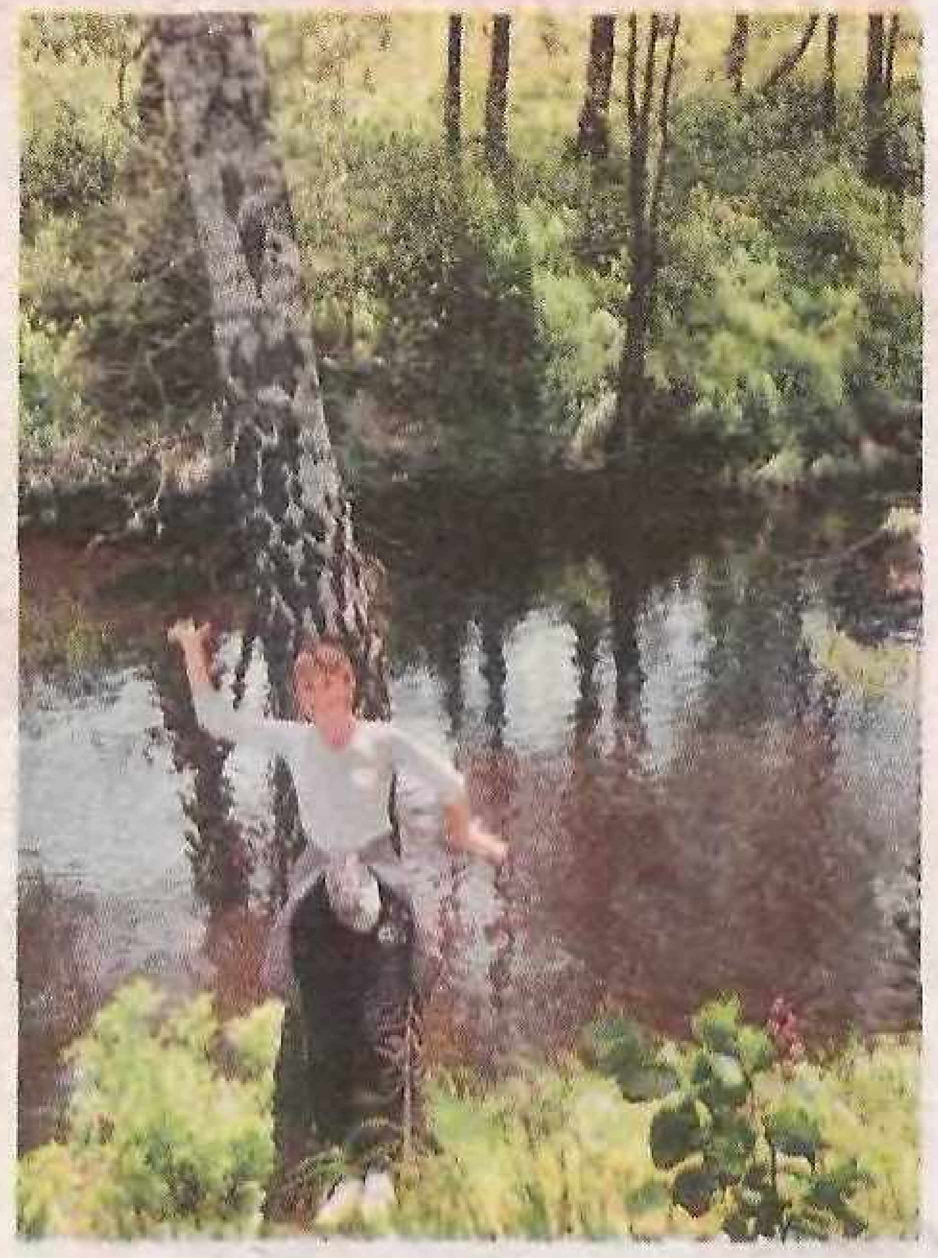
А ще наші ліси багаті різними ягодами: чорницями, лісовою суницею, клюквою.

З усього цього ми заготовляємо різні компоти, варимо варення. Восени ходимо в ліс по гриби, горіхи. Гриби маринуємо, сушимо для кислого борщу з грибами. А для його приготування потрібно восени заквасити червоним буряком зелене листя капусти. Далі беремо 4–5 ст. л. заквашеної капусти, нарізаємо навпіл 4 картоплини, 2 сушених гриба, 10–15 квасолин (гриби і квасолю необхідно промити). Все це кладемо у горщик, заливаємо водою, солимо та ставимо у піч. А коли борщ звариться, додаємо в тарілку 1 ст. л. сметани.

Я вважаю, що будь-які страви з домашньої печі мають якийсь свій особливий смак. У нас, на Поліссі, майже у кожної господині в оселі є піч, і вона відіграє важливу роль у житті родини, бо в ній можна і спекти, і зварити, і стушкувати страву. А такий борщ готує зимою кожна господиня нашого села.

Ліниві голубці

Пропоную ще рецепт, який можна приготувати в печі. Цю страву готує моя бабуся, також вона стала доброю традицією і в нашій сім'ї. Для лінивих голубців потрібно: 1 кг капусти, 1 кг картоплі, 300 г рису, 300 г м'ясного фаршу (яловичина та свинина), 2 ст. л. томатної пасти, 100 г смальцю, 1–2 невеличкі цибулини, лавровий лист, сіль за смаком. Капусту необхідно посікти, картоплю почистити і натерти на тертці, а потім трохи відцідити. Рис відварити, цибулю порізати кільцями. Все з'єднати, перемішати, викласти у горщик і додати 100 г смальцю. Запікати до готовності.



Річка Уборть.

Г. Н. Козловець та учасники художнього колективу.

Пишите нам!

Расскажи о своем крае. Не забудь прислать фото и купон на с. 66. За публикацию рассказа получишь приз от редакции — 100 грн.

Pi-Yao Greend

Отведай угощенье

Приятного аппетита!

Светлана Оганян, г. Новомосковск, Днепропетровская обл.

Восточный плов

ПОНАДОБИТСЯ

- 2 стакана риса
- 150 г изюма
- 100 г кураги
- 100 г грецких орехов
- 100 г чернослива
- 3 яйца
- 100 г сливочного масла
- 50 г раст. масла
- щепотка шафрана или индийской куркумы
- соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В кипящей соленой воде отварить рис до полуготовности, откинуть на дуршлаг.
2. Взбить 3 яйца, подсолить, добавить 5 ст. л. отварного риса и перемешать.
3. На раскаленную сковороду налить немного растительного масла и вылить туда яичную массу.
4. Через 5 мин высыпать весь оставшийся рис в сковороду на яичную массу и не перемешивать.
5. В 50 г воды разбавить шафран, вылить на рис, положить сверху сливочное масло, накрыть крышкой и оставить так до полной готовности риса.
6. **Подлива.** Все сухофрукты и орехи сложить в другую сковороду, налить 100 мл воды, на тихом огне их пропарить. Добавить 4 ст. л. сахара и 30 г пастительного масла, варить 5 мин.
7. Рис выложить на блюдо, затем разрезать рисовую запеканку, которая получилась на дне сковороды, сложить кусочки запеканки сверху риса и засыпать сухофруктами.

КОНКУРС!

Кухня какого народа тебе нравится? Пришли нам свой любимый рецепт и фото. Заполни купон, который ты найдешь на с. 66. За публикацию ты получишь от нас приз — 50 грн.

Наталия Дуброва, г. Артемовск, Донецкая обл. **Предлагаю вам рецепт казахского хвороста, который называется кустил.**

Кустил

ПОНАДОБИТСЯ

- 4 стак. муки; 1,5 стак. молока; 2 яйца; 1/3 стак. сахара; 2 стак. раст. масла для жарки; сахарная пудра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Из муки, молока, яиц и сахара замесить крутое тесто.
2. Тесто тонко раскатать, вырезать кружочки размером, как блюдце. Затем сделать по 5–6 надрезов на кружочках и переплести их.
3. Положить кустил в горячее масло и жарить до золотистого цвета.
4. Готовый кустил посыпать сахарной пудрой.

Крылышки "Гунь бао"

Наталья Орлова, г. Киев. **Очень люблю восточную кухню. Хочу предложить вам интересный рецепт китайской кухни по приготовлению крылышек. Рецепт простой, а главное – блюдо очень вкусное.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг куриных крылышек
- 2 яйца
- 3 ст. л. крахмала
- 1 ст. л. молотого имбиря
- 1 ст. л. сахара
- панировочные сухари
- соль по вкусу
- соевый соус

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Вымытые крылышки разрезать, полождить в миску, добавить к ним яйца, крахмал, соль, имбирь, сахар, соевый соус.
2. Все перемешать, дать немного настояться, затем обвалять в сухарях и обжарить в растительном масле.

Рыба по-парижски

Юлия Онучина, г. Полтава

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг филе любой рыбы; 1 луковица; 300 г шампиньонов; 1 морковь; 200 г сметаны; 1 ст. л. с верхом муки; сок 1 лимона; соль, перец, зелень; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Филе нарезать кусочками, посолить, поперчить, взбрызнуть лимонным соком и выложить на противень.
2. Обжарить до золотистого цвета лук, добавить натертую морковь, нарезанные пластинками грибы и довести все это до готовности.
3. На другой сковороде обжарить муку до кремового цвета, снять сковороду с огня, добавить в муку немного воды и растереть ее в массу без комочков.
4. Влить в муку сметану, перемешать и держать на небольшом огне, помешивая, пока не загустеет.
5. Соус соединить с овощной смесью, посолить, поперчить, добавить зелень и равномерно распределить по поверхности рыбы. Запекать 30 мин.

Сладость всем на радость

Родина сахара – Индия. Индусы называли его "сак-кара". Когда сахар впервые появился на Руси, попробовать его могли только царь и его приближенные.

Екатерина Дашевская, г. Первомайск

Было время, когда на Руси о сахаре и знать не знали. В ходу были мед, сладкий сок клена, березы, липы, варили тогда солод, делали патоку. Но уже древним грекам было известно, что в Индии есть тростник, который без пчел дает мед. И действительно, в Индии уже в древности получали сладкий сироп из сахарного тростника. Впоследствии научились делать и твердый сахар.

Но у нас, к сожалению, сахарный тростник расти не может, а привозить "заморский" дорого. Чего только не предлагали ему в замену: пастернак, тыкву, кукурузу, но вот беда – сахара в них мало. В конечном итоге победила белая сахарная свекла.

Сахарные леденцы

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 стак. сахара;1 ст. л. уксуса; 5 ст. л. воды; сливочное масло для смазывания формочек

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Соединить сахар с уксусом и водой, перемешать.

2. Варить смесь на медленном огне, постоянно помешивая, пока она не станет светло-коричневой.

3. Готовую смесь залить в формы, смазанные маслом, вставить спички, охладить.

"Розы" к чаю

Инна Броварник, г. Винница.

ПОНАДОБИТСЯ

● 4 яйца; 1 стак. сахара; 1 стак. муки; ваниль; красная и желтая пищевые краски

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Соединить все ингредиенты, приготовить тесто. Разделить тесто не 2 части: в одну добавить желтую краску, в другую – красную.

2. Разогретую сковороду смазать маргарином и ложкой выливать тесто на сковороду. Выпекать в духовке 2–3 мин при 240 °C.

3. Горячие лепестки прикрепить на соломку по 4–5 шт. формируя розу.

Пишите нам!

Любимый продукт майского номера — майонез. Пришли в редакцию свой рассказ с рецептом и фотографиями. За публикацию рассказа на наших страницах получишь приз – 50 грн. Не забудь посмотреть и заполнить купон на с. 66.

Кулинарная новинка!
Попробуйте рецепты
нового журнала первыми!

Кулинарная новинка! Попробуйте рецепты нового журнала первыми!

МЕНЮ МЕСЯЦА

Отмечаем праздники дома!

В особенный для вас день важно, чтобы на столе были не только вкусные, но и красочные блюда

Куриные грудки в копченой обертке

СНАЧАЛА ОБЖАРЬТЕ, А ЗАТЕМ ЗАПЕКИТЕ В ДУХОВКЕ – МЯСО БУДЕТ МЯГКИМ И СОЧНЫМ!

На 4 порции:
- 4 филе куриной грудки
- 4 ломтика копченой грудинки
- 4 веточки зелени
- 1 луковица
- по 100 г зеленого и темного винограда
- 2 стол. ложки сливочного масла
- 125 г куриного бульона
- 50 г сметаны

Приготовление:

1. Филе куриной грудки ополоснуть холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Посолить и поперчить. Каждую грудку обернуть ломтиком копченой грудинки и закрепить деревянными шпажками.
2. Духовку нагреть до 180°. Репчатый лук нарезать тонкими дольками. Виноград вымыть и обсушить. Ягоды разрезать пополам и удалить косточки.
3. В сковороде разогреть сливочное масло и обжарить в нем грудки со всех сторон (4 мин) до золотистой корочки. Мясо со сковороды снять, завернуть в алюминиевую фольгу и поместить в нагретую духовку.
4. Тем временем дольки лука обжарить в сковороде, где жарилось мясо. Выложить туда же виноград и тушить 4 мин. Влить бульон и сметану. Соус приправить.
5. Достать грудки из фольги и положить их в соус. Тушить еще 5 мин. Подать с гарниром.

Время приготовления: 30 мин
В одной порции 440 ккал
Белки — 48 г, **жиры** — 18 г, **углеводы** — 20 г

Совет для вас

Чтобы сэкономить время на приготовлении обеда в праздничный день, отварите овощи для салатов накануне. Хранить их надо в фольге или раздельно в контейнерах в холодильнике и ни в коем случае в воде, в которой их отваривали (они станут водянистыми и невкусными).

Фото: В. Билунова, О. Кулагин

В продаже с 12 февраля!
Даша РЕЦЕПТЫ на любой вкус

Кулинарная новинка! Попробуйте рецепты нового журнала первыми!

Фасолевый суп с гренками

БЛЮДО НА СКОРУЮ РУКУ ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО ОБЕДА

На 4 порции:
- 2 моркови
- 300 г корневого сельдерея
- 3 стол. ложки оливкового масла
- 1 л овощного бульона (можно приготовить на бульонном кубике)
- 1 банка (425 г) консервированной белой фасоли
- 200 г творожного сыра
- 2 кусочка хлеба из муки грубого помола
- рубленая зелень

Приготовление:

1. Морковь и корень сельдерея нарезать: морковь — тонкими кружочками, сельдерей — мелкими кубиками. В большой кастрюле с толстыми стенками разогреть 2 стол. ложки оливкового масла и слегка обжарить в нем сельдерей и морковь. Влить бульон и довести до кипения. Варить на маленьком огне 10 мин.
2. Консервированную фасоль положить в суп. Варить ок. 5 мин. Затем с огня снять и подмешать творожный сыр.
3. Хлеб нарезать кубиками и обжарить в 1 стол. ложке оливкового масла. Суп разлить по тарелкам, посыпать гренками и рубленой зеленью.

Время приготовления: 40 мин
В одной порции 280 ккал
Белки — 12 г, **жиры** — 15 г, **углеводы** — 24 г

Овощной салат в яблоках

ЛЕГКАЯ И НАРЯДНАЯ ЗАКУСКА

На 10–12 порций:
- 5–8 красных яблок
- 1 банка консервированного зеленого горошка
- 1 яйцо
- 1 красный болгарский перец
- 100 г майонеза
- зеленый лук
- соль
- черный перец

Приготовление:

1. Яблоки разрезать на половинки, очистить от семян, удалить часть мякоти, чтобы получилась чашечка. Мякоть яблок мелко порубить. Яйцо сварить.
2. Для начинки зеленый горошек соединить с мякотью яблок, добавить майонез, соль и перец по вкусу, перемешать.
3. Мытый зеленый лук порезать, яйцо мелко порубить. Очищенный от семян перец нарезать кольцами.
4. Нафаршировать яблоки начинкой с горкой. Посыпать рубленым яйцом и зеленым луком.
5. Выложить на плоское блюдо, украсить кольцами красного сладкого перца.

Время приготовления: 35 мин
В одной порции 120 ккал
Белки — 2 г, **жиры** — 1 г, **углеводы** — 3 г

Торт «Вишни в облаках»

УКРАСЬТЕ ЯГОДАМИ И РОЗОЧКАМИ ИЗ ВЗБИТЫХ СЛИВОК

На 12 порций:
- 700 мл вишневого компота
- 500 г нежирного творога
- 100 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 600 мл сливок 30%
- 3 пакетика загустителя сливок
- 2 пакетика красной заливки для торта
- 3 стол. ложки орехового крема.

Для теста:
- 175 г сливочного масла
- 150 г сахара
- 3 яйца
- 200 г муки
- 2 чайн. ложки разрыхлителя
- 1 чайн. ложка ванильного сахара

Приготовление:

1. Слить вишню, собрав сок. Замесить тесто. Одну половину выложить в форму, сверху выложить другую, смешанную с ореховым кремом, и вишню. Выпекать 30 мин при 180°.
2. Смешать творог, ванильный сахар и 50 г обычного. Подмешать сливки, взбитые с загустителем. Выложить массу сверху на корж, поставить на 2 ч в холодильник.
3. Сок долить водой до 400 мл, добавить 50 г сахара. Приготовить на основе этой смеси заливку, остудить, вылить на торт и поставить на 3 ч в холодильник.

Время приготовления: 50 мин
В одной порции 520 ккал
Белки — 12 г, **жиры** — 30 г, **углеводы** — 51 г

В продаже с 12 февраля!
Даша РЕЦЕПТЫ на любой вкус

Кулинарная новинка! Попробуйте рецепты нового журнала первыми!

Кулинарная новинка! Попробуйте рецепты нового журнала первыми!

Нарядные угощения

Селедку, красную икру и яйца неплохо бы иметь в холодильнике на случай неожиданного визита гостей

Блины «Царские»

ПОДАЮТСЯ С СОЛЕНОЙ КРАСНОЙ РЫБОЙ И ИКРОЙ

На 6 порций:
- 3 стакана гречневой муки
- 2 стакана пшеничной муки
- 5 яиц
- 100 г сливочного масла
- 200 мл сметаны
- 800 мл молока
- 30 г свежих дрожжей
- 300 мл сливок
- 1 стол. ложка сахара
- соль

Приготовление:

1. Подогреть часть молока, развести дрожжи. Перемешать с оставшимся молоком и гречневой мукой, сахаром и 1/2 чайн. ложкой соли. Поставить в тепло.
2. Через 40 мин добавить пшеничную муку, перемешать. Масло растопить, взбить с желтками, сметаной и ввести в тесто. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 45 мин.
3. Когда тесто поднимется, добавить в него взбитые со сливками белки. Дать постоять 15 мин. Выпекать блины на раскаленной, смазанной маслом сковороде.

Время приготовления: 3 ч
В одной порции 446 ккал
Белки — 15 г, **жиры** — 26 г, **углеводы** — 38 г

Глазунья в шампиньонах

СЕКРЕТ ИЗЫСКАННОГО БЛЮДА В ПЕРЕПЕЛИНЫХ ЯЙЦАХ

На 4 порции:
- 12 больших шампиньонов
- 12 перепелиных яиц
- 500 мл растительного масла
- 6 чайн. ложек сметаны
- 1 пучок петрушки
- соль
- молотый черный перец

Приготовление:

1. Шампиньоны очистить, вымыть и аккуратно выкрутить ножки. Шляпки обсушить и быстро обжарить в большом количестве сильно разогретого масла. Когда грибы начнут выделять сок, переложить их на бумажное полотенце, чтобы стек лишний жир.
2. Обжаренные грибы слегка посолить, поперчить и выложить в форму для запекания шляпками вниз, оставляя между ними небольшие промежутки. Положить в каждую шляпку немного сметаны, аккуратно разбить и влить сырые перепелиные яйца, стараясь не повредить желток.
3. Разогреть духовку до 150°. Запекать глазунью около 10 мин до готовности яиц. Украсить рубленой зеленью петрушки.

Время приготовления: 40 мин
В одной порции 650 ккал
Белки — 18 г, **жиры** — 45 г, **углеводы** — 32 г

Фото: О. Кулагин

Рулетики из малосольной сельди

С САЛАТОМ ИЗ АНАНАСА, МОРКОВИ И ЯБЛОКА

На 4 порции:
- 8 филе малосольной сельди
- 1 ломтик ананаса
- 2 моркови
- 1 яблоко
- 1 лимон
- 2 помидора
- 1 луковица
- 4 стол. ложки майонеза провансаль
- 2 стол. ложки кетчупа
- по 1 стол. ложке сливок и лимонного сока
- соль
- молотый черный перец
- паприка
- листья салата для сервировки

Приготовление:

1. Морковь и яблоко очистить, натереть на крупной терке, сбрызнуть лимонным соком, чтобы яблоко не потемнело, и посыпать 1/2 чайн. ложки сахара. Перемешать с мелко нарезанным ананасом.
2. Помидоры и лук нарезать мелкими кубиками и перемешать. Майонез слегка взбить с кетчупом и сливками. Приправить солью, молотым черным перцем и паприкой. Заправить лук и помидоры. Разложить помидорно-луковую начинку на филе сельди, свернуть рулетики и закрепить зубочистками.
3. Выложить на блюдо листья салата и селедочные рулеты. Салат из моркови, яблока и ананаса уложить в чашку, примять, а затем перевернуть на блюдо, чтобы получилась горка. Украсить, по желанию, зеленью, маслинами и лимоном.

Время приготовления: 20 мин
В одной порции 390 ккал
Белки — 30 г, **жиры** — 20 г, **углеводы** — 15 г

Салат из капусты, по-монастырски

ПОЛЕЗНАЯ ВИТАМИННАЯ ЗАКУСКА С ПИКАНТНЫМ ВКУСОМ

На 4 порции:
- 800 г квашеной капусты
- 400 г моченой брусники (или замороженной)
- 4 моченых яблока
- 4 чайн. ложки сахара
- молотые гвоздика и корица

Приготовление:

1. Квашеную капусту сильно отжать, собрав рассол.
2. Слить бруснику, собрав сироп, и смешать его с капустным рассолом.
3. Приправить сахаром, гвоздикой и корицей, взятыми на кончике ножа. Прокипятить 2—3 мин. Заправку охладить.
4. Капусту перемешать с 3/4 ягод брусники и разложить порционно в стеклянные креманки (вазочки).
5. Полить каждую порцию полученной заправкой и сверху посыпать брусникой.
6. Удалив семена из яблок, нарезать их тонкими дольками и украсить салат как показано на фото.
7. По желанию посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

Время приготовления: 15 мин
В одной порции 220 ккал
Белки — 4 г, **жиры** — 0 г, **углеводы** — 34 г

Секреты квашеной капусты

- *Витамин С в квашеной капусте сохраняется только в том случае, если она полностью прикрыта рассолом. Забирая часть капусты, поставьте на оставшуюся небольшой гнет.*
- *Салат получится более красочным, если добавить в капусту немного тертой моркови.*

В продаже с 12 февраля! Даша РЕЦЕПТЫ на любой вкус

В продаже с 12 февраля! Даша РЕЦЕПТЫ на любой вкус

Весело едим!

Замечательный кот и сюрприз в мешке. Это же мечта каждого ребенка!

Лариса Назаренко, г. Полтава

Кот в мешке

ПОНАДОБИТСЯ

● 100 г измельченного вареного мяса; 1 ч. л. майонеза; 2 зеленые горошины, 1 горошина черного перца, 1 семечка тыквы

● **Для мешка:** 1 пластина слоеного теста 20х20 см; 2 маленьких помидора; 50 г твердого сыра; 1 ст. л. сливок; 1 желток

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо хорошо измельчить, добавить майонез.
2. Сформовать голову и хвост кота.
3. Прикрепить нос, глаза и язычок.
4. Помидоры ошпарить кипятком и снять кожицу, нарезать кубиками. Выложить на середину теста.
5. Добавить нарезанный кубиками сыр и полить сливками.
6. Собрать тесто в виде мешка, хорошо зафиксировать и обмазать желтком.
7. Выпекать в духовке при 200 °С до румяной корочки. На готовый "мешок" положить голову кота, рядом уложить хвост.

"Лісова галявина"

Наталія Власюк, м. Луцьк. **Хочу запропонувати рецепт смачного десерту, який має оригінальний вигляд на святковому столі.**

ПОТРІБНО

● 3 ківі; 3 апельсини; 3 банани; 2 лимона; 300 г "Медового" печива

ПРИГОТУВАННЯ

1. Нарізати кружальцями ківі і викласти на 2 тарілки.
2. Нарізати напівкружальцями апельсини, викласти навколо ківі.
3. Нарізати напівкружальцями лимони і викласти навколо апельсинів.
4. Почистити і нарізати шматочками банани – це будуть ніжки грибочків. Щоб банани не потемніли, потрібно покропити їх соком лимона.
5. Зверху на банани викласти печиво "Медове" — це шапочки грибів.

Пишите нам!

Умеешь украшать блюда? Тогда присылай письмо с фото и купон со с. 66. За публикацию – приз от редакции 50 грн.

відгадайте зашифроване на малюнку слово ...

ВИГРАЙТЕ 100 000,00 ГРН.!*

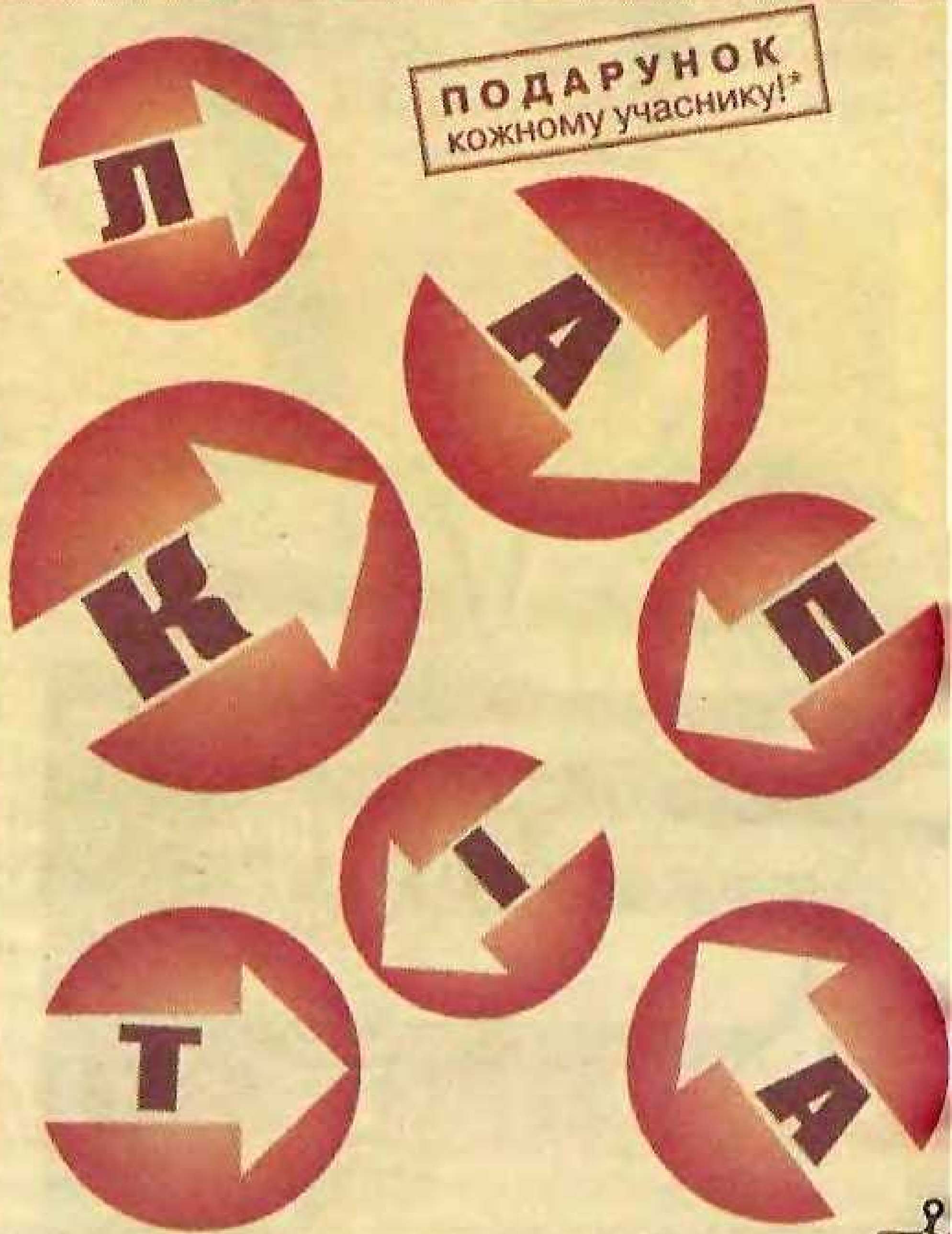
ВЗЯТИ УЧАСТЬ В АКЦІЇ *дуже просто:*

1. Відгадайте зашифроване праворуч на малюнку слово
2. Впишіть це слово в купон учасника акції
3. Відправте цей купон за адресою: ТОВ «Експрес-каталог», а/с 61, Київ, 04128

Гарантія виплати

Компанія «Експрес-каталог» офіційно гарантує переможцям маркетингової акції вручення призів загальною вартістю 150 000,00 грн., зокрема головного призу 100 000,00 грн. Ці виплати буде проведено під контролем спеціальної комісії, відповідно до умов маркетингової акції.

Уповноважений Комісії з вручення призів.



Безкоштовний купон участі в акції.

Заповніть і відправте цей купон за адресою: ТОВ «Експрес-каталог», а/с 61, Київ, 04128

☐ **ТАК**, я розшифрував слово та вписую його у клітинки ліворуч.

☐ **ТАК**, я розумію, що правильна відповідь може принести мені **капітал в 100 000 грн.**

Прізвище........

Ім'я........

По батькові........

Дата народження ☐☐ число ☐☐ місяць ☐☐☐☐ рік Стать ☐ чол. ☐ жін.

Поштовий індекс........Обл.........

Район........

Місто/населений пункт........

Вулиця........

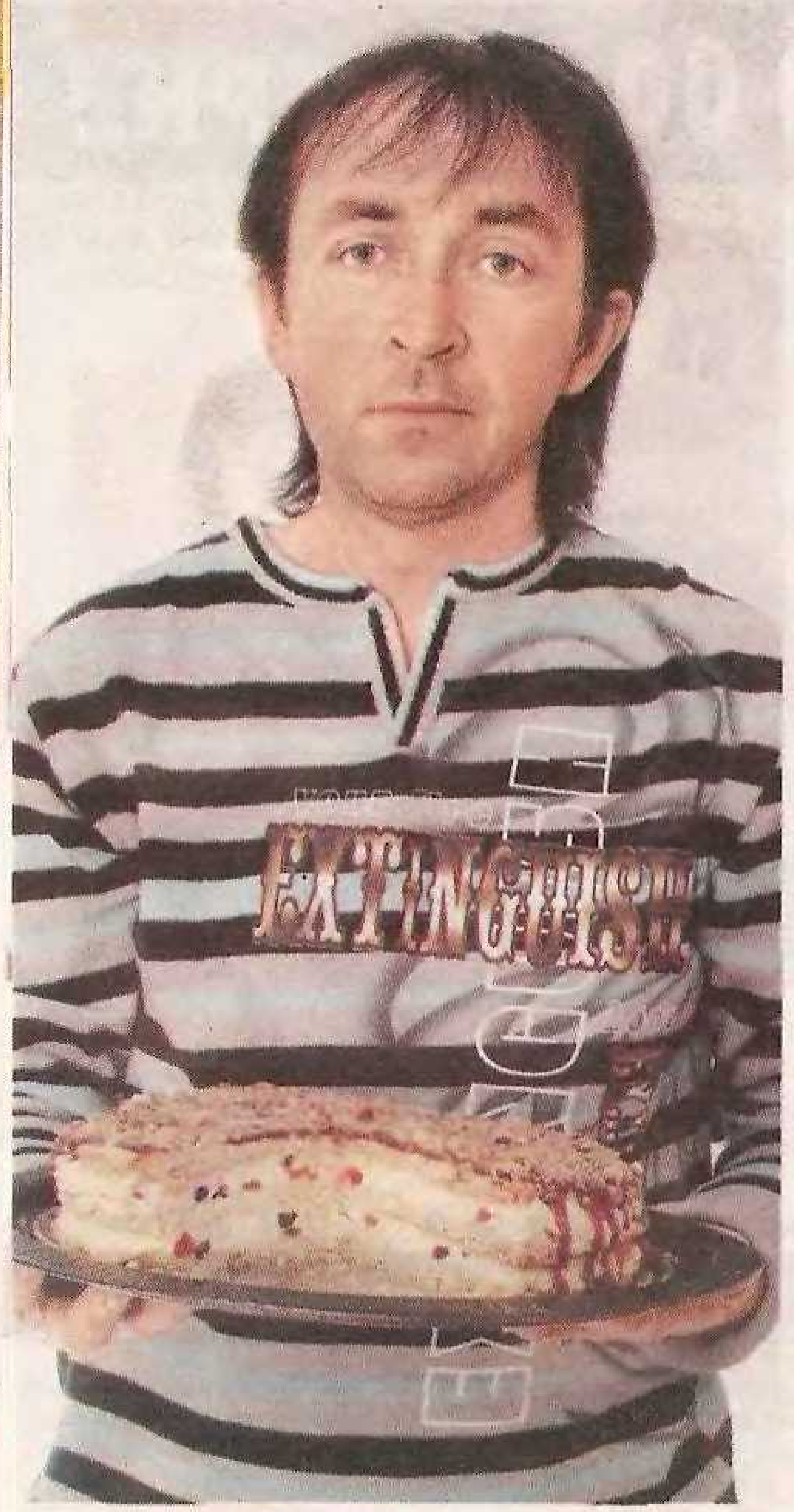
№ будинку........Кв-ра........

Тел........

Рід занять........

Я даю згоду ТОВ «Експрес-каталог» на обробку і використання моїх персональних даних. 1 0 0 9 5

* Згідно з офіційними правилами, наведеними на сайті www.express-katalog.com.ua. Розіграш цінних призів загальною вартістю 150 000 грн. буде проведено 23 грудня 2010 року у місті Києві. Детально про умови акції Ви дізнаєтесь з окремого листа. Тільки для повнолітніх. Відповідальність за зміст рекламного блоку несе рекламодавець. На правах реклами



Удивите сластен

Рецепт дуже смачного торта.

Володимир Житомірський, м. Красилів, Хмельницька обл.

Сирний торт

ПОТРІБНО

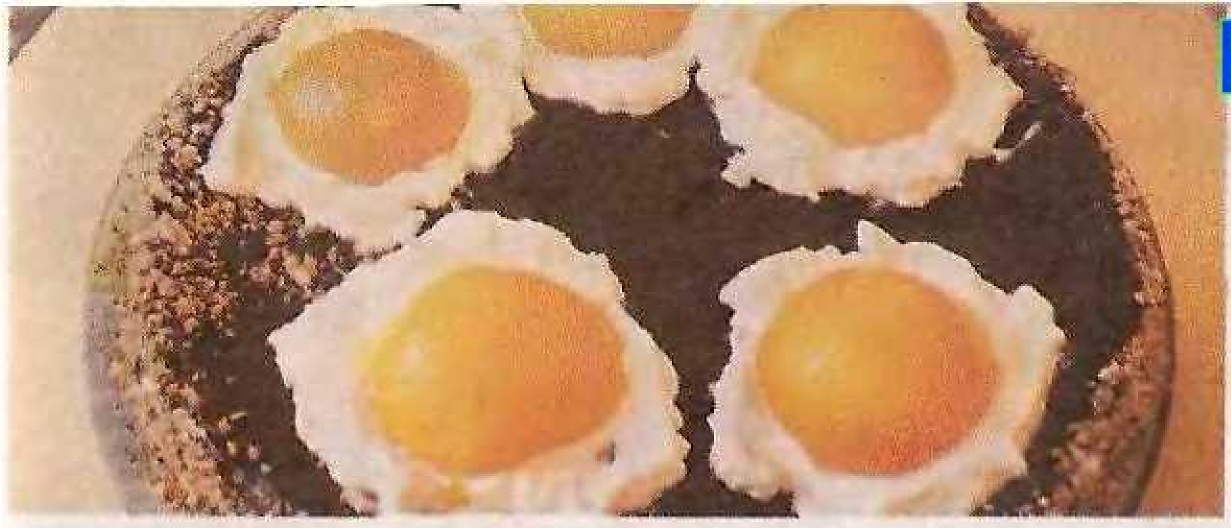
- **Для тіста:** 3 скл. борошна; 200 г маргарину; 1 яйце; 4 ст. л. цукру; 3 ст. л. сметани; 0,5 ч. л. соди гашеної оцтом
- **Для крему:** 800 г творожного сиру; 4 жовтки; 8 ст. л. цукру; 100 г масла; 1,5 ст. л. крохмалю; 0,5 скл. молока; 0,5 скл. родзинок; 2 ст. л. подрібнених цукатів
- **Для помадки:** 100 г шоколаду; 2 ч. л. цукру; 1 ч. л. масла; 4 ст. л. молока
- **Для оформлення:** подрібнені горіхи

ПРИГОТУВАННЯ

1. **Тісто.** Борошно перетерти з маргарином, додати яйце, цукор і змішану з содою сметану. Вимісити тісто. Розділити його на 3 частини та випікати в духовці коржі 25–30 хв. при 180 °С.
2. Родзинки залити окропом, промити і перебрати.
3. **Крем.** Змішати сир, жовтки, цукор, розм'якшене масло. Цю суміш перекласти у каструлю. Варити на слабкому вогні. Постійно помішуючи, довести массу до кипіння.
4. Крохмаль розвести у 0,5 скл. молока і вилити у киплячу сирну масу. Також в масу додати родзинки та цукати. Коли крем почне загущуватись, зняти його з вогню.
5. Два коржі змастити гарячим кремом, накрити зверху третім.
6. **Помадка.** Шоколад подрібнити, додати цукор, масло і молоко. Варити на слабкому вогні до утворення однорідної маси. Коли трохи охолоне, змастити верхній корж.
7. Змащений помадкою торт посипати подрібненими горіхами.

КОНКУРС!

Печешь сладкие булочки? Знаешь интересные рецепты? Тогда присылай их нам в редакцию вместе с фото и заполненным купоном со с. 66. За публикацию получишь приз — 50 грн.



Татьяна Николаенко, г. Чернигов. **Этот торт не оставит равнодушным никого.**

Торт "Яичница"

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 3 яйца; 125 г сахара; ванилин; 2 ст. л. ликера; 50 г муки; 75 г крахмала; 2 ч. л. разрыхлителя; 15 г какао
- **Для начинки:** 1 б. персиков консерв.; 8 г желатина; 50 г сахара; 2 ст. л. ликера; 250 г жирного творога; 600 мл сливок; 2 ч. л. крахмала; 2 ч. л. какао

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца, сахар, ванилин, ликер взбить в пену. Добавить оставшиеся ингредиенты. Вымесить тесто и выпекать 25 мин при 180 °С.
2. Отложить 5 половинок персиков, остальные нарезать кубиками. Замочить желатин. Разогреть 150 мл компота с сахаром, растворить в нем желатин, добавить ликер и творог. Взбить 400 мл сливок и вместе с персиками ввести в творожную массу.
3. Бисквит разрезать на 2 коржа. Поставить вокруг одного кольцо для торта. Смазать кремом, накрыть вторым коржом, положить под пресс и поставить на 3 ч в холодильник. Сливки взбить с крахмалом, разделить пополам. Одну часть соединить с какао и намазать торт. Оставшиеся сливки вылить сверху на коржи, разложить персики.

Рогалики со сладкой начинкой

Инна Карелова, г. Купянск, Харьковская обл.

ПОНАДОБИТСЯ

- 100 г дрожжей; 200 мл молока; 200 г маргарина; 1 яйцо; 1 ст. л. сахара; 5 стак. муки; ванилин
- **Для начинки:** карамель с начинкой или шоколад

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Дрожжи растворить в молоке, остальные продукты смешать отдельно. Замесить тесто. Поставить на 1 ч на холод, затем разделить на 4 части, каждую раскатать тонким слоем, посыпать сахаром и разрезать на сектора.
2. У широкого края выложить карамельку или кубик шоколада и свернуть рогалик от широкого края к узкому. Макнуть рогалик в сахар и выложить на смазанный жиром противень. Выпекать при 180 °С 15–20 мин.

Вишневый пирог

Алла Захарченко, Днепропетровская обл. **Я очень люблю печь. Предлагаю вам рецепт своего фирменного пирога.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 200 г маргарина; 200 г сахара; 200 г муки; 4 яйца; 1 ч. л. разрыхлителя; 1 пачка ванильного сахара; 0,5 кг вишен без косточек

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Размягченный маргарин растереть с сахаром до белого цвета.
2. Яйца взбить, добавив немного муки.
3. Смешать маргарин с яйцом и добавить оставшуюся муку, разрыхлитель и ванильный сахар. Вымесить тесто консистенции густой сметаны.
4. Противень смазать маргарином и чуть присыпать мукой.
5. Выложить тесто на противень и разровнять.
6. Сверху на тесто выложить вишни.
7. Выпекать пирог в разогретой духовке при 180 °С 25–30 мин.

Pi-Yao Greend

Пончики «Московские»

Елена Лагуткина, Житомирская обл.

ПОНАДОБИТСЯ

- 480 г муки
- 50 г сахара
- 35 г сливочного масла
- 2 яйца
- 250 мл молока
- 25 г соды
- жир для жарки
- корица

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В муку всыпать пищевую соду и молотую корицу, перемешать и просеять.

2. Растереть сахар, масло, яйца, развести молоком и, постепенно всыпая муку, замесить тесто.

3. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см и стаканом вырезать кружки.

4. Выемкой меньшего размера из каждого кружка вынуть середину. Тесто примет вид колец.

5. Пончики жарить в разогретом жире.

6. Готовые пончики посыпать сахарной пудрой.

Марія Мельник, м. Бережани, Тернопільська обл. **Торт складний, але дуже смачний.**

Торт з рулетів

ПОТРІБНО

Для рулетів:
- 12 яєць
- 12 ст. л. борошна
- 12 ст. л. муки
- 3 пакетика ванільного цукру
- порошок до печива
- 1 ст. л. какао

Начинка для рулетів:
- 200 г масла
- 1 скл. цукрової пудри
- 1 п. кокосової стружки

Крем:
- 0,5 л сметани
- 1 скл. цукрової пудри
- 2 ст. л. желатину
- 0,5 скл. води

Оздоблення:
- банани 3–4 шт.
- ківі
- 1 п. кокосової стружки
- 2 п. різного желе для торта

ПРИГОТУВАННЯ

1. Рулети. Яйця розділити на жовтки та білки. До жовтків додати цукор, ванільний цукор, збити. Білки також збити. Всю масу змішати, додати борошно і порошок для печива. Розділити на 3 частини, в одну з них додати 1 ст. л. какао. Тісто тонким шаром вилити на лист, застелений пергаментом, змащеним маслом. Випікати в духовці при 180 °С по 10 хв кожен корж.

2. Начинка для рулетів. Збити масло, цукрову пудру і кокосову стружку.

3. Гарячі коржі змащувати начинкою та скручувати рулетом.

4. Рулети охолодити, потім нарізати.

5. Для торта. Глибоку миску змастити маргарином. На дно залити розведене желе. Поставити в холодильник на 5 хв, щоб застигло.

6. Для крему. Сметану і цукрову пудру збити та влити розведений желатин.

7. На желе викласти порізане кружальцями ківі.

8. Потім шарами викласти: крем — нарізані рулети — банани — крем — коричневі рулети і так до верху. Зверху залити желе та поставити в холодильник на 10 хв.

9. Опустити дно миски на декілька секунд в гарячу воду та перевернути на блюдо. Боки торта посипати кокосовою стружкою.

Время приготовления: 2 ч
Количество порций: 8–10

Кристина Семерин, Ивано-Франковская обл. **Я очень люблю готовить. Надеюсь, этот рецепт вам понравится.**

Пирожные "Гуси-лебеди"

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 100 г сливочного масла; 1 стак. муки; 1 стак. воды; соль; 4 яйца
- **Для теста:** 1 банка вареного сгущенного молока; 200 г сливочного масла
- кокосовая стружка для посыпки, готовое желе
- растительное масло для смазывания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовить тесто. Соединить воду, масло, посолить и, помешивая, довести до кипения на слабом огне.

2. Затем постепенно добавить муку и, не переставая помешивать, варить еще 5–6 мин. Полученную массу охладить.

3. Взбить 4 яйца и ввести в тесто, которое должно обрести консистенцию густой сметаны.

4. Противень застелить пергаментной бумагой, смазать растительным маслом и столовой ложкой выложить овальные лепешки "туловища".

5. Отдельно, с помощью кондитерского шприца, выдавить на другой противень "двоечки-шейки".

6. "Туловища" выпекать в духовке при температуре 200–220 °С 20–30 мин, а "шейки" – минут 5. Готовые, они должны быть раза в два больше первоначальных, с румяной корочкой, полые внутри.

7. Приготовить крем. Сгущенное молоко миксером взбить с размягченным сливочным маслом, чтобы не было комочков.

8. Когда лепешки остынут, разрезать их вдоль пополам.

9. Низ наполнить кремом, поставить туда "двоечки", а верхушку разрезать пополам – это "крылья" – и тоже воткнуть в крем.

10. Выложить по центру блюда готовый пласт желе, вокруг него высадить "лебедей". Сверху посыпать кокосовой стружкой.

Фото: А. Соколов (2)

Время приготовления: 1 ч 20 мин
Количество порций: 8–10

Светлана Савицкая, г. Чернигов. **Попробуйте приготовить – очень вкусный торт.**

Торт "Бомба"

ПОНАДОБИТСЯ

- **Тесто:** 125 г сливочного масла; 1 пакетик ванильного сахара; 125 г сахара; 4 яйца; 50 г муки; 4 ч. л. разрыхлителя; 10 г какао-порошка; 75 г молотых лесных орехов; 100 г тертого шоколада
- **Начинка:** 1 стак. вишен; 2 банана; 2 ст. л. лимонного сока; 500 мл сливок; 2 пакетика желатина; 25 г сахара; 1 пакетик ванильного сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто. Сливочное масло взбить миксером с насадками для теста на самой высокой скорости до образования мягкой воздушной массы, постепенно добавляя сахар и ванильный сахар. Взбивать, постепенно добавляя по очереди желтки, пока не получится однородная эластичная масса.

2. Муку смешать с разрыхлителем для теста и какао-порошком, добавить орехи, шоколад и постепенно подмешать к масляной массе, взбивая ее миксером.

3. Готовое тесто выложить в разъемную форму для торта. Выпекать в духовке при 180 °С 30 мин.

4. Дать готовому коржу постоять 10 мин, затем достать из формы. Из остывшего коржа вынуть середину ложкой таким образом, чтобы образовался бортик шириной 1–2 см. Вырезанное тесто раскрошить крупными кусками в миску.

5. Начинка. Вишни откинуть на сито и дать жидкости стечь. Бананы очистить, разрезать вдоль пополам, сбрызнуть лимонным соком и выложить в углубление коржа. Между ними разложить вишни.

6. Сливки взбить в крутую пену с желатином, сахаром, ванильным сахаром и горкой выложить на фрукты.

7. Поставить торт в холодильник на 1 час для застывания.

Холодец со сгущенкой

Эта история произошла как раз во время подготовки к Новому году. А готовились мы к этому празднику основательно! Побелили кухню, все тщательно вымыли, даже окна! Притомились и сели посмотреть по телевизору традиционную "Иронию судьбы", а на плите оставили вариться холодец и рядом две банки сгущенного молока для "Наполеона". Так увлеклись мы с мужем и детьми просмотром фильма, что совершенно забыли о кухне и том, что варилось на плите. И вдруг все разом услышали пронзительный взрыв. Испугались так, что даже наша собачка, заскулив, забилась в угол. А потом, обгоняя друг друга, побежали на кухню посмотреть, что такого могло произойти там! Перед нами предстала такая картина: одна банка сгущенки взорвалась и, подпрыгнув к потолку, так там и висит, а вся стена, плита и часть потолка залиты сгущенкой. А где же вторая банка? Кастрюля с холодцом была открыта, чтобы дать ему немного остыть и разлить по тарелкам и судкам. Мы с ужасом увидели, что вторая банка сгущенки полностью попала в холодец! Что делать? Вытащили банку, вторую сняли с потолка, стали разбирать холодец, чтобы хоть остатки его спасти. Муж начал усердно вымывать потолок и стены, дети пошли досматривать кино, а мы еще долго приводили кухню в нормальный вид. Хоть дети уже взрослые, но каждый год, собравшись вместе, мы с удовольствием вспоминаем этот случай.

Лидия Григорьева, г. Николаев

Драники с алебастром

Это произошло, когда моей дочери Алине было 10 лет. Я тогда работала почтальоном. Однажды она предложила нажарить драники. Я пошла разносить почту, а Алине поручила хозяйничать. Первая порция драников вышла очень удачной. А потом картошка пустила сок и дочка решила добавить немного муки, как я ее и учила. Нашла на полке пакет и, спросив у папы, который увлеченно смот-рел телевизор, мука ли это, пошла готовить дальше. Придя с работы, я с аппетитом набросилась на драники. Беру один – твердый, второй – то же самое. Спросила у дочки, что она добавляла, а она мне пакет показывает. Смотрю, а там написано "Алебастр". Так я и не полакомилась драниками.

Юлия Максимович, АР Крым

Очень вкусный борщик

Эта история произошла с моими бабушкой и дедушкой. Днем бабушка решила покормить поросят и все ненужные продукты бросила в кастрюлю с остатками борща. Также бабушка, замешкавшись, не обратила внимания, что в ту же посуду упала маленькая кухонная тряпочка. Придя на обед, дедушка, увидев, что бабушка ушла в магазин, решил сам себя обслужить. Насыпав себе борщика, он очень вкусненько пообедал и ушел на работу. Вечером моя бабушка спросила у него, почему он не пришел на обед. А дедушка с удивлением ответил, что он приходил и попробовал очень вкусным борщом, лучше которого он никогда не пробовал! Бабушка в недоумении подумала, о каком же борще шла речь, ведь в качестве обеда она оставила совершенно другое блюдо! А потом все поняв, она еще долго смеялась, но так и не открыла дедушке секрет своего самого удачного борща!

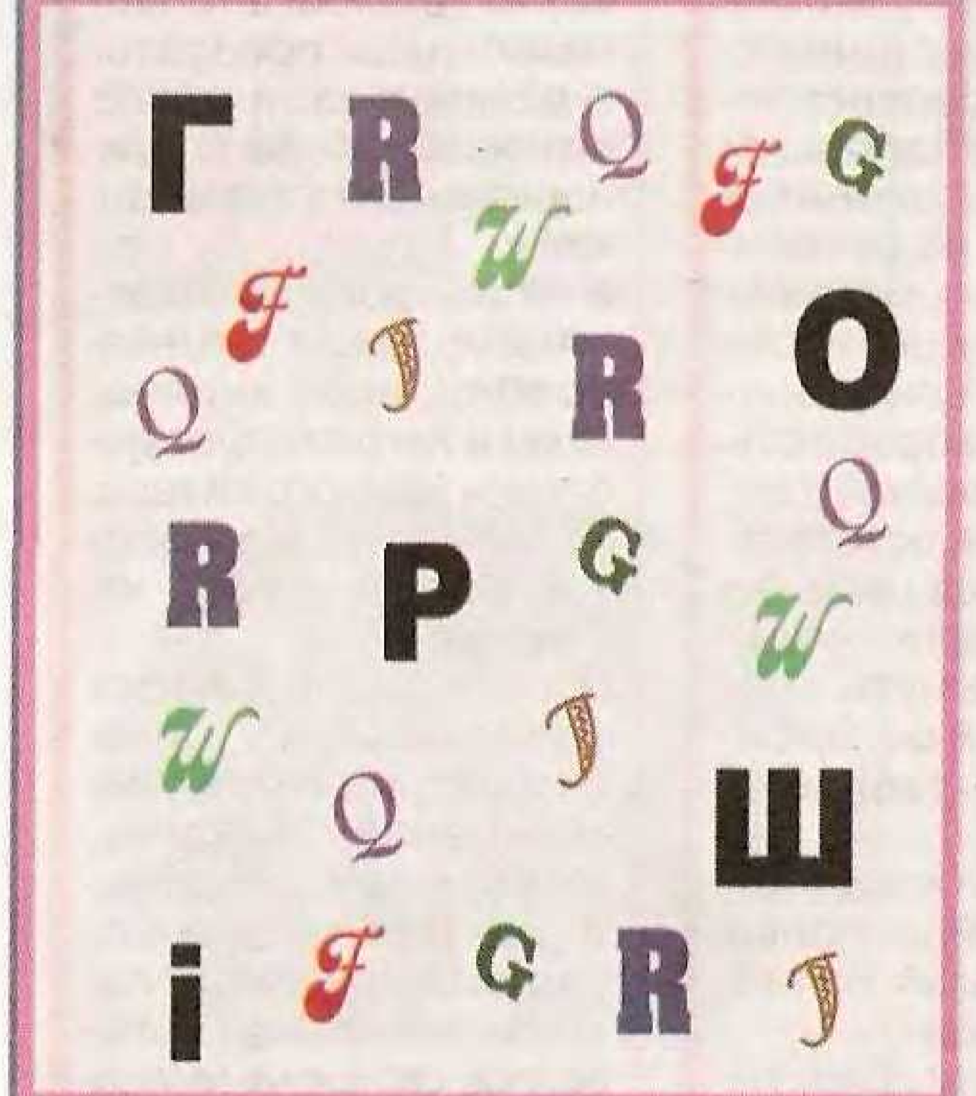
Юлия К., г. Красноперекопск, АР Крым

Пишите нам!

Расскажи свою забавную историю. За публикацию приз – 50 грн.

ЗНАЙДІТЬ УКРАЇНСЬКЕ СЛОВО НА МАЛЮНКУ

ВИГРАЙТЕ 300 000 ГРИВЕНЬ!*



Негайно надішліть купон на адресу:

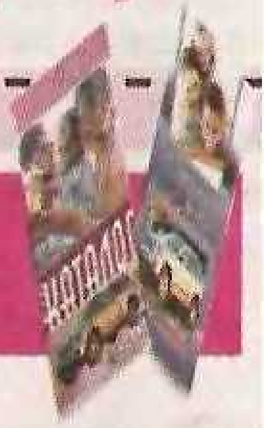
ТОВ "Поштовий магазин", а/с 545-В, Київ-1, 01001

Купони приймаються лише до 16 березня 2010 року!

КУПОН НА ВИГРАШ 300 000 грн.

впишіть слово тут!

ПОДАРУНОК КОЖНОМУ!



Прізвище ______ Ім'я ______

По батькові ______ Вулиця ______

№ буд. ______ Кв-ра ______ Поштовий індекс ______

Місто/Населений пункт ______

Р-н ______

Обл. ______

Тел. ______ Моб. ______

Дата народження [ ] число [ ] місяць [ ] рік

Рід занять ______

E-mail ______

LUBGOT_16022010

* акція проводиться з 1 листопада 2009 р. по 23 грудня 2010 р. Розіграш буде проведено 23 грудня 2010 р. у м. Києві. Результати розіграшу будуть опубліковані згідно з правилами розіграшу у ЗМІ. Відповідаючи на цю акцію, клієнт погоджується на подальше використання компанією його персональної інформації.
Телефон для довідок: 0 800 6044390. Відповідальність за зміст рекламного блоку несе рекламодавець.
Тільки для повнолітніх! Детально про умови акції Ви дізнаєтесь окремим листом.

Рыбный день

Жареная рыба будет гораздо вкуснее, если ее предварительно подержать в молоке, а затем вывалять в муке и обжарить в кипящем растительном масле. Чтобы масло не разбрызгивалось, можно накрыть сковороду опрокинутым дуршлагом.

- Запах рыбы можно значительно уменьшить, выдержав ее 2–3 ч в натуральной ткани, смоченной в уксусе, или добавить в панировочные сухари или муку немного тертого сыра.
- Рыбные консервы нельзя хранить в жестяных банках. Открытые консервы нужно переложить в стеклянную посуду и хранить в холодильнике.
- Чтобы надолго сохранить соленую сельдь, ее следует залить рассолом соли (200 г соли на 1 л воды) и хранить в плотно закрытой банке в холодильнике.
- Чтобы разделочная доска не пропиталась запахом рыбы, перед разделкой рыбы следует протереть поверхность доски кусочком лимона или немного смочить уксусом. Эти средства избавят и от неприятного запаха рыбы на руках.
- Если нужно сварить крупную рыбу целиком, следует застелить внутреннюю поверхность кастрюли марлей так, чтобы ее края остались снаружи. Когда рыба будет готова, марлю нужно аккуратно вынуть вместе с рыбой и осторожно выложить тушки на блюдо.
- Если рыбу жарят целиком, то на ее тушке нужно сделать несколько надрезов ножом.

Татьяна Литвиненко, г. Вольнянск, Запорожская обл.

Немного о мясе

Говядину и баранину варят, как правило, от 2 до 5 ч, телятину и свинину – от 1 до 2 ч, молодых кур – от 30 мин до 1 ч. Говяжью вырезку жарить следует около 40 мин, спинную часть – 1 ч 40 мин, баранину и свинину – 1–1,5 ч.

Мясо содержит белок коллаген, который при температуре 70 °С начинает постепенно переходить в друге вещество – глютин, который растворяется в горячей воде. Благодаря этому свойству мясо становится мягким, а при большом содержании глютина превращается в желе. Кислая среда ускоряет этот процесс. Вот почему во время приготовления мясных блюд рекомендуют добавлять лимонный сок, томат или маринад.

Валентина Соляник, г. Запорожье

На все случаи жизни

Лимон сохранится надолго, если его держать в большой банке с холодной водой и менять ее ежедневно.

- Засоленные в банках огурцы не заплесневеют, если поместить туда мешочек с сухой горчицей (30–40 г) или нарезанный стружкой хрен.
- Чтобы дольше сохранить молоко в зимнее время, перед кипячением в него следует добавить немного сахара (0,5 ст. л. на 1 л молока), а летом – соду, на кончике ножа.
- Если сметана плохо взбивается, то в нее следует добавить яичный белок, охладить, затем начать взбивать.
- Для того чтобы желтки и белки, не использованные сразу, оставались свежими, нужно выложить их в чашку, залить холодной водой и поставить в холодильник.
- Брынза сохранится дольше, если посуду, где она хранится, накрыть влажной тканью.

Светлана Лузан, г. Смела, Черкасская обл.

Пишите нам!

Присылай к нам в редакцию свои кулинарные секреты! За публикацию на страницах нашего журнала получишь приз — 50 грн. Смотри купон на с. 66.

ЧИТАЙ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:

Веселые завитушки

Рецепт этого необычного блюда нашей читательнице Полине Шконде достался по наследству – его посоветовала подруга, а ей – ее свекровь. Теперь он сможет стать достоянием и вашей кулинарной коллекции.

Салат "Царевна-лягушка"

Оригинальный салат – это всегда украшение стола. Дмитрий Карелов поделился с читателями своим шедевром.

Торт "Часики"

Оксана Алексанян призналась нам в том, что она – настоящая сладкоежка и не может отказать себе в приготовлении этого вкуснейшего тортика.

Рош Маришку

Олег Гуленко и Надежда Савченко предлагают приготовить вкусное и полезное блюдо португальской кухни – рис с морепродуктами. Они уверяют, что ничего подобного вы еще не пробовали!

Апрельский номер "Люблю готовить!" поступит в продажу 16 марта.

Наши победители (март)

Аверкина Е., Донецкая обл., с. 14; **Артюшенко Ю.**, Луганская обл., с. 15; **Бекирова З.**, АР Крым, с. 30; **Беловусяк М.**, г. Херсон, с. 25; **Белоцерковский В.**, г. Луганск, с. 38; **Беляй Ю.**, г. Донецк, с. 31; **Беркань С.**, Николаевская обл., с. 37; **Бондарева Ю.**, Донецкая обл., с. 5, с. 13; **Боханова Е.**, г. Луганск, с. 28; **Бурнис О.**, Полтавская обл., с. 14, с. 31; **Васильченко В.**, г. Луганск, с. 23; **Власюк Н.**, г. Луцк, с. 52; **Гольцева О.**, г. Сумы, с. 36; **Гончаренко Е.**, г. Кременчуг, с. 25; **Гончаренко Е.**, г. Полтава, с. 30; **Григорьева Л.**, г. Николаев, с. 60; **Данильченко А.**, Днепропетровская обл., с. 22; **Донец Л.**, г. Днепропетровск, с. 19; **Дуброва Н.**, Донецкая обл., с. 45; **Житомирский В.**, Хмельницкая обл., с. 54; **Захарченко А.**, Днепропетровская обл., с. 55; **Зубенко В.**, Полтавская обл., с. 15; **Канкулова Е.**, г. Донецк, с. 23; **Карелова И.**, Харьковская обл., с. 55; **Козлов Г.**, г. Кировоград, с. 24; **Козловец Т.**, Житомирская обл., с. 42; **Корчага Л.**, Полтавская обл., с. 37; **Крикун И.**, Одесская обл., с. 39; **Лагуткина Е.**, Житомирская обл., с. 56; **Левченко Л.**, г. Винница, с. 40; **Литвиненко Т.**, Запорожская обл., с. 62; **Лузан С.**, Черкасская обл., с. 62; **Максимович Ю.**, АР Крым, с. 60; **Мачульська А.**, г. Хмельницкий, с. 12; **Медведь С.**, Ровенская обл., с. 29; **Мельник М.**, Тернопольская обл., с. 56; **Милоста Н.**, Ровенская обл., с. 7; **Михайлова В.**, АР Крым, с. 24; **Михальчук В.**, Донецкая обл., с. 8; **Морозюк Н.**, г. Житомир, с. 24; **Назаренко Л.**, г. Полтава, с. 52; **Николаенко Т.**, г. Чернигов, с. 55; **Обухова И.**, по e-mail, с. 14; **Овчаренко С.**, Донецкая обл., с. 6; **Оганян С.**, Днепропетровская обл., с. 44; **Онучина Ю.**, г. Полтава, с. 45; **Орлова Н.**, г. Киев, с. 45; **Пазюк О.**, Тернопольская обл., с. 7; **Пивторак Л.**, г. Полтава, с. 5; **Пискун С.**, г. Евпатория, с. 4; **Плетнева А.**, АР Крым, с. 23; **Решта М.**, Полтавская обл., с. 6; **Рохля В.**, Черниговская обл., с. 13; **Рощина Ю.**, Сумская обл., с. 38; **Савицкая С.**, г. Чернигов, с. 59; **Семерин К.**, Ивано-Франковская обл., с. 58; **Сливченко Я.**, Харьковская обл., с. 17; **Смирнова О.**, г. Луганск, с. 6; **Соляник В.**, г. Запорожье, с. 62; **Сташук И.**, г. Киев, с. 37; **Тихонова Е.**, г. Сумы, с. 38; **Фанаилова А.**, г. Скадовск, с. 7; **Филенко Н.**, г. Киев, с. 11; **Харитонова А.**, Кировоградская обл., с. 29; **Храмцова А.**, г. Запорожье, с. 32; **Шакула Е.**, г. Харьков, с. 5; **Шмыгина Н.**, г. Ужгород, с. 31; **Штангрет О.**, Тернопольская обл., с. 15; **Шульга Т.**, Запорожская обл., с. 29; **Яременко В.**, Кировоградская обл., с. 13.

Pi-Yao Greend

ДО ВСТРЕЧИ!

Все блюда этого номера:

Закуски стр.

ХОЛОДНЫЕ
- творожные шарики 23
- бутерброды "Киви из селедочкой" 25
- заливное с языком и грибами 30

ГОРЯЧИЕ
- "телятина для тигра" 7
- запеканка с овощами 6
- куриные рулетики 6
- фаршированная горбуша 11
- чебуреки "Класс" 19
- шаурма "Домашняя" 22
- картошечка из духовочки 24
- яйца запеченые фаршированные 29
- сазан с овощами 30
- караси в чесночном соусе 37
- оладки "Фантазия" 37
- яичница по-домашнему 38
- горячие бутерброды 39
- вафельные блинчики 39
- зразы "Смакота" 40
- ленивые голубцы 43
- рыба по-парижски 45
- кот в мешке 50

Салаты

ОВОЩНЫЕ
- салат весенний 12
- салат "На здоровье!" 12
- салат "Витаминка" 13
- салат "Колесо Фортуны" 13
- салат "Любовница" 14
- салат "Святковый" 15

С МЯСОМ
- салат с курицей и грибами 5
- салат "Веселые мышата" 5
- салат-коктейль 15
- салат "Торнадо" 15
- салат "Объедение" 17
- салат "Минимум затрат" 24
- салат "Гнездо глухаря" 28
- салат "Вдохновение" 29
- салат "Букет сирени" 31
- салат "Весенняя сказка" 31
- салат "Дубок" 36

ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ
- салат "Радость" 7
- салат "Татьяна" 13
- салат "Два сердца" 14
- салат "Пиковый туз" 14
- салат "Ассорти" 23
- "Шуба" пикантная 23
- сельдь под розовым соусом 30
- салат "Загадка" 37
- соленая вкуснятина 38

Первые блюда
- кулеш с салом 7

Вторые блюда

МЯСНЫЕ
- кролик в яблоках 5
- голубочки из духовочки 4
- жульен 6
- кебабчата жареные 8
- жаркое со свининой 29
- отбивная "Аппетитная" 31
- мясные узелки 32
- восточный плов 44
- крылышки "Гунь бао" 45

РЫБНЫЕ
- котлеты "Золотая рыбка" 38

Выпечка
- пончики "Мамины" 24
- кустил 45
- творожный торт 54
- торт "Яичница" 55
- рогалики со сладкой начинкой 55
- вишневый пирог 55
- пончики "Московские" 56
- торт из рулетов 56
- пирожные "Гуси-лебеди" 58
- торт "Бомба" 59

Соусы
- майонез "Домашний" 25

Десерты
- "Лесная поляна" 52

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ №03(46)/2010

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

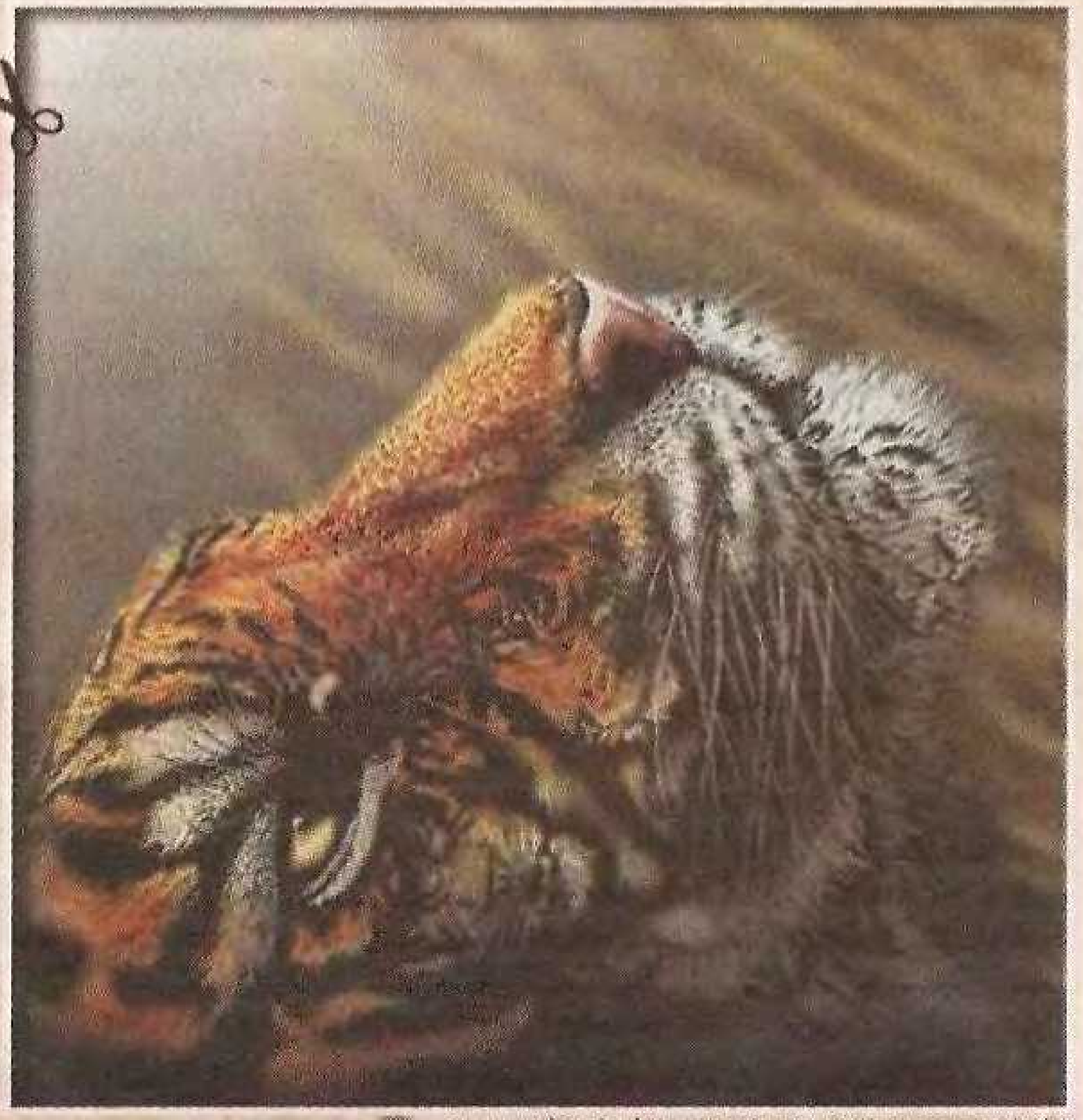
("Люблю готувати!")*

Издание выходит ежемесячно, основано в мае 2006 г.
Главный редактор: **Елена Дориченко**
Адрес издателя и редакции: 01033, г. Киев, ул. Владимирская, 101;
тел.: (044) 490-83-67;
Для писем: 01033, г. Киев, а/я 186
e-mail: gotovte@burda.ua
Учредитель и издатель: ДП "Бурда-Украина"
Отдел рекламы:
тел. (044) 490-83-63;
факс (044) 490-83-64;
e-mail: advert@burda.ua
Директор по рекламе:
Андрей Вдовиченко
Руководитель сектора по продаже рекламы:
Анна Палийчук, palijchuk@burda.ua
Менеджер по продаже рекламы:
Светлана Совинская, sovinskaya@burda.ua
Отдел продаж: тел. (044) 494-07-92; факс (044) 494-07-93;
e-mail: box@burda.ua
Директор по продажам:
Игорь Жестков
Уважаемые читатели! Предлагаем вам оформить подписку!
Подписной индекс **95617** в Каталоге изданий Украины 2010.
Цена 1,25 грн на минимальный срок подписки (1 месяц). Подписку можно оформить с любого месяца в ближайшем почтовом отделении.
Тел. для справок по вопросам подписки: (044) 494-07-90
Свидетельство о регистрации в Министерстве юстиции Украины КВ № II250-I30P от 23.05.2006.
Объем издания 4,75 усл. печ. л.
За содержание рекламы редакция ответственности не несет. Материалы со знаком ☛ публикуются на правах рекламы. Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов. Все права принадлежат ДП "Бурда-Украина". Перепечатка и любое использование материалов возможны только с письменного разрешения издателя. Переписка с читателями ведется только на страницах журнала. Присланные материалы не возвращаются и не рецензируются.
Пересылая тексты, фотографии и другие графические изображения, отправитель тем самым дает свое согласие, а также подтверждает согласие изображенных на фотографиях лиц на публичный показ, отображение и распространение присланных текстов, фотографий и других графических изображений в изданиях ДП "Бурда-Украина" и других издательств концерна "Бурда".
Изготовитель печатной продукции: типография "Новий друк", г. Киев, ул. Магнитогорская, 1;
Свидетельство о внесении в Государственный реестр серия ДК № 1447 от 28.07.2003 г.
Номер заказа изготовителя издательской продукции **10-3144**
Тираж 1 250 000 экз.
Цена: 1,5 грн

Hubert Burda Media

© "Люблю готовить!" 2010

Знайдете на малюнку 4 тигра?
Виграєте 515 000 гривень!
Головний подарунок – 225 000 гривень, а також: автомобіль Chery Tiggo, золотий годинник та безліч інших призів
Позначте знайдених тигрів на малюнку, заповніть купон, виріжте його та надішліть нам за адресою:
ТОВ ІміджМейл, а/с 148, Київ, 04212
ІміджМейл
Купони приймаються до 20.03.2010
Прізвище | Ім'я | Стать | По батькові | Дата народження | Нас. пункт | Район | Область | Вулиця | № буд. | квартира | індекс | E-mail | Моб. тел.: ( ) | Тел.: ( )
0373 7



Гарантія вручення подарунків
Акція буде проведена в офісі компанії «ІміджМейл» у присутності компетентної Комісії згідно із законодавством України. Склад комісії та імена учасників будуть опубліковані у ЗМІ, а також на сайті: www.image.in.ua
Детально про умови акції ви дізнаєтеся із окремого листа. Тільки для повнолітніх.
Телефон для довідок: 0-800-501-736 (безкоштовно зі стаціонарних телефонів)

Новинка
Расскажи свою историю!
Моя история
Подарок
Бурда-Украина
Лучшие истории от читателей
В ПРОДАЖЕ КАЖДЫЕ ДВЕ НЕДЕЛИ
Нашу судьбу решил счастливый случай с. 76
Я начала жизнь с чистого листа с. 80
Любовь вернулась к нам спустя 30 лет с. 86
Меня взяли на работу благодаря краже с. 92
Журнал в подарок!
Покупайте новый журнал с 5 марта
100 ГРИВЕН!
ПИСЕМ ПОЛУЧАТ ПО

Семейная тайна, о которой узнали все

Я совершила ошибку, теперь муж считает меня распутной. Мне остается только надеяться на прощение...

Историю рассказала Юлия (27 лет)

С Андреем мы познакомились несколько лет назад на дне рождении моей тети. Он был на семь лет старше меня и производил впечатление спокойного, хорошо воспитанного человека с чувством юмора. И мне — двадцатилетней девочке — такой мужчина показался сказочным принцем. Глядя на него, я только оплакивала свои неосуществимые мечты, но судьба, очевидно, связала нас намного раньше, потому что Андрея тоже задели стрелы Амура, и он пригласил меня на свидание. Совсем скоро мы уже были влюблены друг в друга, как Ромео и Джульетта.

Надо сказать, что меня и трех моих сестер набожная мать и бабушка воспитали в скромности и целомудрии. Поэтому, несмотря на любовь к Андрею, мы не вступали в интимные отношения — он уважал мой выбор и гордился тем, что познакомился с такой порядочной девушкой.

Мы поженились и венчались в старинной церкви в присутствии более сотни гостей, а медовый месяц провели в Греции. После свадьбы мне оставался всего год учебы до получения диплома магистра, а муж решился открыть маленькую полиграфическую фирму.

Минус работы был в том, что она предполагала большое количество командировок. Андрей часто отсутствовал дома, и я скучала без него. Многие удивлялись нашей семейной жизни «на расстоянии», но мы с супругом полностью доверяли друг другу.

Наш брак стал еще лучше, когда родился сын. Я видела, сколько счастья испытывает Андрей, возвращаясь домой и с порога бросаясь к колыбели нашего малыша. И он гордился своей красивой и, прежде всего (что он всегда подчеркивал), порядочной женой. А ведь действительно: я не курила, выпить могла разве что глоток вина, не встречалась со своими подругами, потому что мне казалось несправедливым получать удовольствие, в то время как мой муж тяжело зарабатывает деньги.

Скажи я сразу мужу горькую правду, события не развивались бы для нас обоих столь трагично

К сожалению, черт всегда подстерегает слабые души. Сама жизнь подбросила мне испытание соблазном, и я перед ним не устояла.

Роковая ошибка

Однажды, когда муж был в отъезде, я согласилась прийти на девичник к моей младшей сестре. И отправилась в ночной клуб, не сказав об этом мужу: Андрей всегда был против подобных развлечений в женской компании. Скажи я ему правду, события впоследствии развивались бы не так трагично.

Мы сидели с подругами за столом и пили коктейли. Я каждый раз порывалась уйти домой, поглядывая на часы. И тогда на сцену вышли несколько стриптизеров. Я охнула, закрыв уши руками, потому что отовсюду раздался женский визг. В первую минуту я почувствовала ужас, но вслед за этим пришло любопытство: я словно поддалась всеобщей эйфории от завораживающих движений обнаженных мужчин. Возможно, подействовал выпитый алкоголь, но одному из стриптизеров удалось вытащить меня на сцену, и я исполнила с ним эротический танец, позволяя его рукам скользить по моему телу. Публика неистовствовала, подруги покатывались от смеха. И никто в этой суматохе не обратил внимания на вспышки фотокамер…

Весь следующий день я не могла справиться с похмельем и чувствовала себя преступницей. Через пару дней вернулся Андрей, но я все еще не могла забыть о случившемся.

Горькая правда

Я не могла смотреть мужу в глаза. К счастью, Андрею опять пришлось уехать, а я все пыталась найти внутреннее равновесие. И поняла, что мне нужно прощение супруга. ▶

Мы танцевали, а я позволила горячим рукам обнаженного мужчины скользить по моему телу

Рассказ месяца

Я готовилась все рассказать мужу, но, вернувшись, он был пунцовым от бешенства и швырнул мне в лицо газету. Неизвестно, каким образом в его руках оказалось желтое издание с репортажами из ночных клубов столицы...

— Мой мир рухнул, — кричал мне Андрей, — моя жена оказалась распущенной, пьющей и абсолютно аморальной женщиной.

Раскаяние

Ирония судьбы! Конечно, Андрей был шокирован, и мне следовало рассказать ему обо всем раньше. Теперь он не хотел меня слушать и не прощал проступка. Сменялись дни, а я каждый день выслушивала оскорбления. Наконец я не выдержала — сколько еще мой собственный муж собирается унижать меня? Я всегда была верной и преданно ждала его дома. Если он не может понять, простить, и теперь видит смысл жизни в том, чтобы казнить меня словом, значит нам не суждено быть вместе.

> ***Муж плакал и извинялся, и я, растроганная, уткнулась ему в шею, потому что безумно соскучилась***

Я собрала необходимые вещи для себя и сына, чтобы навсегда покинуть нашу квартиру, где столько лет мы были счастливы. Андрей не сказал ни слова — видимо, удивление просто приковало его к месту — как его скромная жена осмелилась уйти?

Мы жили у мамы, и совсем скоро я нашла работу. Андрей периодически виделся с сыном, а я, стараясь меньше думать о своем неудавшемся браке, начала новую жизнь. Я поняла, что значит быть независимой материально, опять встречалась с друзьями, и только иногда становилось больно от того, что сказочный принц оказался обычным парнем. Я раскаялась в своем поступке, жалея, что меня не смог понять муж. К счастью, понял: спустя несколько месяцев Андрей появился на пороге нашего дома.

— Прости меня, — сказал он, и я, растроганная, уткнулась ему в шею, потому что безумно соскучилась.

Нам пришлось шаг за шагом снова научиться доверять друг другу, и в итоге удалось достичь стабильного состояния, но наша семейная жизнь уже никогда не была похожей на прежнюю.

Сказка закончилась. Принц опять превратился в занятого, требовательного мужа, а принцесса стала работающей женой, время от времени развлекающаяся с подругами без мужа. Чары разрушены, но мы продолжаем любить друг друга, только теперь все рассказываем друг другу. Я поняла, что из-за одной глупой вечеринки чуть не потеряла семью, и никогда не повторю своей ошибки, зная, что не стоит лгать даже в мелочах. Потому что у лжи короткие ноги, и горькая правда всегда приходит на день раньше. ■

Юлия Николаевна

Подготовила
Ирина Овадовская

ПРИЗ 100 ГРН.

Напиши свою историю

Ты смогла преодолеть кризис в семье? Расскажи об этом! Звони нам: ☎(044) 490-83-53. Или пиши: 01033, г. Киев, а/я 149, «Моя история» или на e-mail: istoria@burda.ua. В письмо не забудь вложить свое фото!

Комментарий специалиста

Практикующий психолог
Сюзанна Заблоцкая

Относитесь друг к другу снисходительно

Ложь — это всегда ложь, ей нельзя приписать положительные качества или свойства, как ни крути. Стоит один раз просто промолчать, и дороги назад уже не будет. А впереди — только разочарование, крах надежд, обиды. Разрушить всегда намного легче, чем построить. А, как известно, дважды ничего не повторяется.

Но поступок, совершенный нашей героиней, не только ее личный промах, но и ее мужа. Так как, будучи в частых разъездах, он не обеспечил ей того, чего порой всем женщинам так не хватает — отдыха вне стен родного дома, пары часов свободы от хлопот с ребенком и домашних забот. Это как глоток свежего воздуха, придающий сил. В данной ситуации неправильно возлагать всю ответственность за слабость и поступок на плечи жены — виноваты в случившемся оба.

Героиня прошла через испытание грехом и стала реальной женщиной, а ее «принц» превратился в обычного мужчину. К сожалению, послевкусие этой ситуации останется с ними навсегда, даже несмотря на прощение. Но в одном я не соглашусь с нашей героиней. Сказка на самом деле не закончилась, так как они с мужем вновь воссоединились. Я бы сказала, что они перевернули страницу в их долгой счастливой книге жизни. Ведь в любой, самой сладкой, безоблачной истории, есть как положительные, так и отрицательные события и персонажи. Всегда все хорошо не бывает даже в сказках. Главное, вовремя осознать ошибку, сделать соответствующие выводы и продолжать писать свою историю любви.

Мудрость семейной жизни как раз и заключается в том, чтобы уметь доверять друг другу даже после того, как кто-то из супругов оступился. Если научиться относиться к людям снисходительно (а этот навык не помешает и в других жизненных ситуациях — на работе, например), конфликты исчезнут сами собой, а в душе воцарится гармония и мир.

НОВИНКИ

Сесилия Ахерн
«Посмотри на меня»
Издательство «Иностранка»
Главная героиня, обремененная заботами, совершенно не имеет времени на личную жизнь. Но вдруг в ее доме появляется странный незнакомец. Их любовь, возникшая на пересечении двух миров — реального и сверхъестественного, — похожа на романтическую сказку.

Жюльетта Бенцони
«Роковая связь»
Издательство «Эксмо»
Красавица-героиня бежит от своего властного мужа, жестоко избивавшего ее. Впоследствии она встречает давнего возлюбленного, но испытания только начинаются: они оказываются в тюрьме, где в ожидании казни дают друг другу клятву вечной любви.

Фото: Indexopen/Global Look

Как я нашла родню для Алеши

Ради блага детдомовского малыша я уступила свое право опеки над ним другой семье

Историю рассказала Елена (29 лет)

Всех принципиально бездетных я искренне считала врушками и лицемерками. Потому что даже в современном урбанизированном обществе главным предназначением женщины до сих пор считался не пост генерального директора в международной фирме, не количество изданных книг и полученных за олимпийские рекорды медалей, а пахнущий молочком и манной кашкой малыш, тихо посапывающий на руках.

А ты, как ни крутись, не можешь стать матерью, и врачи бессильны — лишь пожимают плечами.

Сама я к тридцати годам, устав от бестактных вопросов родственников — когда потомством обзаводиться планируете? — несла что-то про «надо пожить для себя, посмотреть мир, сделать карьеру». Хотя умом-то понимала: ну какая у меня, журналистки, может быть карьера, затмевающая семью? Ну доросла до спецкора, через несколько лет, если повезет, стану начальником отдела, потом, может быть, заместителем редактора. А даже если и самим редактором? Разве это даст то ощущение бесконечного счастья, когда твои коленки обнимают перепачканные маленькие ручонки, а ты боишься пошевельнуться, чтобы не спугнуть этот чудный детский запах, кажущийся слаще элитных французских духов.

Вот поэтому я согласилась вести рубрику, где предполагалось печатать

Взять ребенка из детского дома — значит, признать его своим и всегда любить таким, какой он есть

фотографии ребятишек, которых можно усыновить.

Согласна, это, в принципе, немного не моя тема, но я решила взяться за дело — ведь мне так хотелось заглянуть в этот странный, но такой желанный малышовый мир.

Мир «приемышей»

Говорили, что на моих фотографиях все «приемыши», как окрестили их в редакции, выглядели нереально красивыми. Я специально фотографировала ребятишек с выгодных ракурсов. Пусть их будущие родители сразу видят в них только хорошее. Зачем на людей кучу проблем вываливать? Вы на первом собеседовании при приеме на работу будете рассказывать, что на самом деле ненавидите вставать в семь утра? Так зачем же этих беззащитных малышей показывать не с лучшей стороны?

Так я оправдывала свою хитрость, тайно мечтая, чтобы с моей легкой руки хоть одного усыновили.

И взяли почти всех малышей, даже, казалось бы, самых безнадежных.

— А может быть и нам кого-нибудь из них усыновить? — однажды огорошил меня вопросом муж.

Я замерла, пытаясь унять дрожь во всем теле.

Усыновить — значит не просто взять ребенка из детского дома. Это значит признать его, дать ему свое имя и, что бы ни случилось, любить таким, какой он есть. А смогу ли

Через два месяца Алешеньку должна была принять канадская семья

я вынести бесконечные болячки и капризы, ни разу не подумав: а вот не были бы твои родители алкоголиками, не бегали бы мы сейчас по врачам? Смогу счастливо целовать пухленькие, в перетяжках руки и мягкие пяточки, зная, что по ним течет чужая, не моя кровь?

— Извини, Паш, не могу, — ответила я каким-то хриплым, почти механическим голосом.

И засуетилась, лишь бы не встретиться с ним взглядом. Муж никогда не упрекал меня, но мне было безумно стыдно, что я — молодая, крепкая женщина — не могу подарить ему наследника.

Наше бессмертие

Сначала мы это и проблемой не считали: подумаешь, всего-то год женаты! Потом ездили к морю, еще через год мне посоветовали хорошего врача, а затем настал черед бабок-знахарок.

— Я, конечно, милая, тебя полечу, — раскладывала у меня на животе какие-то ▶

Pi-Yao Greend

Счастье быть мамой

На фото действительно был Алеша: подросший, окрепший, с хоккейной клюшкой в руках

цветные камешки, наверное, пятая по счету ведунья. — Но детишек заслужить надо. Они — твоя плоть и кровь, а значит, бессмертие. Оно абы кому не дается. Сделай добро, кинь его в воду и оно к тебе сторицей вернется.

«Да разве ж я не делаю! — думала я. — Вот, котенка бездомного пригрели. Одежду свою нуждающимся отдаю. Однажды бабушку чужую на улице от сердечного приступа спасла. Что же еще нужно?!»

Заветное желание

— Нам очень нужен велосипед! — требовательно сказала заведующая детским домом, и осеклась. — Просто у нас есть хороший мальчик — Алешенька. Для него уже нашлись родители, через два месяца его заберут в Канаду. У мальчика врожденное недоразвитие ноги, а там есть возможность Алешеньку в прямом смысле на ноги поставить. Но у него скоро день рождения, а он мечтал о велосипеде. Конечно, с его ногой какое катание, так, видимость одна. И мы очень хотим, чтобы о родине и о первом, пусть и ненастоящем, но доме, у Алеши остались только лучшие воспоминания.

Я расстаралась, расписав историю брошенного мальчика. И вместо одного велосипеда Алеша получил сразу пять. Мальчику устроили настоящий день рождения: в актовом зале, с приглашенными гостями и огромным фруктовым тортом в качестве угощения.

— А теперь, Леша, дуй и загадывай желание, — сказала воспитательница, поставив перед ним доселе невиданное чудо с пятью свечками.Юбиляр приосанился, набрал в щеки воздуха и с силой выдохнул:

— Хочу ве-ло-си-пед!

На секунду в комнате стало совсем темно: Леше сразу удалось погасить все свечки. Затем вспыхнул яркий свет и раздался грохот: оттолкнув маленький стульчик, именинник неловко, опираясь на костыль, побежал к трехколесному чуду, которое уже успели внести воспитатели.

В тот момент я отвернулась к окну: зачем портить людям праздник своими слезами? После этого Алешу я видела еще один раз, когда за ним приехала его новая мама.

Вирус счастья

Письмо от Мари — мамы Алеши — пришло через три месяца. Она писала, что мальчика прооперировали в местной клинике и ему уже не нужен костыль. Сейчас он уже неплохо стоит на коньках и даже пытается играть в хоккей.

— Бредит она там, что ли? — озадачилась я, вспомнив, с каким трудом малышу удалось тогда дойти до велосипеда. — Какой может быть хоккей?

Но на фотографиях действительно был Алеша: подросший, окрепший, в хоккейной майке какого-то знаменитого клуба, на коньках, с клюшкой в руках.

— Вы сделали Алешу счастливым, — писала дальше Мари, — мы никогда не забудем, что вы сделали для нашего сына.

А я перебирала фотографии с бывшим детдомовцем и не смогла сдержать слез: вот он, благодаря усилиям врачей и поддержке приемных родителей теперь здоровый и счастливый. Его ждет благополучное будущее, он сможет осуществить все свои мечты, а желание иметь велосипед, когда ему исполнилось пять лет, забудется или покажется наивным.

Этого мальчика ждет ослепительная карьера врача, а может он выберет педагогическую специальность. Теперь в его жизни возможно все, потому что у него появилось самое главное — родители. Они станут ему друзьями и всегда помогут, подскажут верную дорогу. Ведь это так просто — дарить свою любовь и дать ребенку шанс стать счастливым.

Я провела ладонью по снимку и, собравшись с силами, обернулась к мужу:

— Паш, а может и нам кого-нибудь усыновить?.. ■

Елена Громова

Подготовила
Ирина Аракчеева

ПРИЗ 100 ГРН.

Напиши свою историю

Спустя годы ожидания ты познала счастье материнства?Звони нам: ☎(044) 490-83-53. Или пиши: 01033, г. Киев, а/я 149, «Моя история» или на e-mail: istoria@burda.ua. В письмо не забудь вложить свое фото!

Комментарий специалиста

Семейный психолог
Марина Ошовская

Добро возвращается

Детдомовские дети мало кого оставляют равнодушными. Кто-то помогает им материально, у кого-то возникает желание усыновить ребенка, но стереотип по поводу «дурной наследственности» чаще всего мешает осуществлению задуманного.

Конечно, приемные родители, отважившиеся на такой смелый шаг, должны набраться терпения и быть знатоками детской психологии, и при грамотном, гармоничном воспитании в атмосфере любви и принятия большинства проблем со своим чадом можно избежать.

Если ребенок попадает в семью, где его принимают таким, каким он есть, не предъявляют завышенных требований, такие дети очень быстро наверстывают упущенное, и скоро не уступают своим сверстникам ни в интеллектуальном, ни в физическом развитии.

К слову, родители приемного ребенка тоже обогащаются эмоционально и духовно. Известно, что добро всегда возвращается к тем, кто его совершает. И от этого мы гарантированно чувствуем себя более счастливыми.

Позитивное мышление и добрые чувства по отношению к другим помогают людям спокойнее переносить стрессы, неизбежно возникающие на жизненном пути, позволяют физически чувствовать себя лучше.

Поэтому даже в самые тяжелые моменты, когда кажется, что мир вокруг на грани краха — оказывайте поддержку тем, кто в этом нуждается.Это непременно поможет каждому обрести силы и восстановить внутреннюю гармонию.

ПОЧИТАЙ

Инна Кублицкая «Выбираем имя малышу»
Издательство «Питер»
За каждым именем стоит Судьба, поэтому важно выбрать правильное имя ребенку, определив тем самым его будущее и характер.

Фото: Indexopen/ Global Look

Нашу судьбу решил счастливый случай

Тебе хоть раз встречался мужчина, способный на поступок ради любви? Я вышла за такого замуж!

Историю рассказала Вера (28 лет)

Если хочешь развеселить Бога — поделись с ним своими планами. Будучи студенткой, я часто использовала это выражение и не подозревала, что могу стать его заложницей. С Сашкой мы встречались больше года. Тогда казалось, что моя судьба предопределена. Во всяком случае, расписана на ближайшие десять лет нашей вероятной совместной жизни: вместе окончим университет, я пойду работать по специальности — экономистом, а он откроет свое небольшое, но прибыльное дело — с его дипломом инженера не на завод же идти работать! Я даже придумала имена нашим будущим детям и обставила мебелью двухкомнатную квартиру в центре города… А что? Все к этому шло. Мы планировали снимать жилье вместе, а пока я изощрялась в приготовлении ужинов, раз в неделю убирала его съемную квартиру и уже была знакома со своей будущей свекровью.

Наши подарки со временем становились все менее романтичными, и вот на очередной день Святого Валентина я решила приобрести Сашке пару дорогой обуви, хотя, кажется, обычно мужчины дарят женщинам туфли…

Выбрав субботу для променада по всем известным мне магазинам элегантной обуви, я отправилась за подарком. Уже на втором десятке бутиков меня стало мутить от запаха кожи, замши и гуталина:значит, следующий магазин должен был стать «финишным»!

Незнакомец

Я долго бродила между стеллажами, сосредоточенно изучая ассортимент, и была близка к отчаянию, не зная, что выбрать, пока не обратила внимание, что уже добрые полчаса с меня не сводит глаз какой-то незнакомец. Вот просто так сидит на скамеечке посреди магазина, расставив ноги: одну — в носке, другую — в лакированном ботинке, вертит второй ботинок в руках и, глядя на меня, еще и иронично улыбается.

«Вот нахал! — возмутилась я про себя, подозрительно оборачиваясь. — Незнакомая девушка блуждает, как неприкаянная, по магазину, — удивлялась я наглости наблюдавшего за мной, — с открытым ртом разглядывает чуть ли не каждую пару туфель, а его это забавляет!» — мои щеки стали пунцовыми, но злости хватило на то, чтобы многозначительно сверкнуть глазами в его сторону.

Я скороговоркой попросила продавца завернуть обувь нужного мне размера, расплатилась и быстренько покинула магазин. Всю дорогу сокрушаясь по поводу бесцеремонности мужчин, все же должна была признать, что взгляд такого импозантного самца забыть нелегко.

Уже дома открыла короб-

> *Я возвращалась домой с коробкой обуви для любимого и вспоминала пристальный взгляд и улыбку незнакомца*

ку с подарком и обомлела… Определенно такое могло произойти только со мной: те самые туфли, Сашкин размер, но обе — на правую ногу! Что ж, рассеянность — это моя карма, не удивительно, что такие же растяпы притягиваются ко мне, как к магниту…

Новая встреча

С самого утра я помчалась в магазин. Продавец долго извинялся, а потом сообщил, что других таких нет, а пару-близнеца тоже по ошибке кто-то забрал.

Как же так: на туфли ушли все сбережения, а Сашка останется без подарка? Но подбежал второй продавец со словами: «Девушка, не расстраивайтесь. Человек, который забрал вторую двойную пару, уже приходил и оставил свой номер телефона. Перезвоните ему и заберите свой ботинок». Пальцы путались в кнопках мобильного, но в трубке наконец зазвучал приятный мужской голос. Собеседник объяснил, что, несмотря на выходной, он на работе и очень занят: если я хочу обменять туфли — могу подъехать к нему в офис, куда я отправилась без промедлений.

В полумраке офисного коридора меня уже поджидал владелец второй пары. У меня отняло дар речи. Не потому, что внешне напоминал рекламный постер дорогого мужского парфюма, а потому, что обладатель иронической

> *Открыв уже дома коробку, я обомлела: это были те самые, купленные для Сашки туфли, но обе — правые!*

улыбки и насмешливого взгляда был мне определенно знаком.

Передо мной стоял тот самый нахальный мужчина из магазина, снова с ▶

интересом разглядывающий меня. А я мысленно оглядела себя и расстроилась: кеды, потертые джинсы, без прически и со злополучной коробкой в руках.

— Здравствуйте, мы знакомы? — спросил он.

«Вот так! Я думаю о нем последние сутки напролет, а он меня, конечно, не узнал. Уверена: он еще и явный бабник, страдающий склерозом», — разозлилась я, но вежливо ответила:

— Нет. То есть да, но заочно. Так что, скорее всего, нет, — запиналась я.

Он пристально посмотрел на меня, и правый уголок его рта снова пополз вверх:

— А вы всегда так внимательны к мужскому полу?

— Да. Мужчин вообще беречь надо, — ответила я, думая о том, чтобы скорее отсюда сбежать.

— Я имел в виду — к мужской обуви, — улыбнулся незнакомец, и я вздрогнула. Значит, он помнит меня?

— Отметим воссоединение пар? — добавил он.

Сначала я положительно кивнула головой, затем покачала ею из стороны в сторону, а потом молча прошла с ним в просторный кабинет с окном во всю

> ***Я поймала себя на мысли, что с неподдельным любопытством рассматриваю губы своего собеседника...***

стену. За беседой о духовых оркестрах, пингвинах, последней книге Януша Вишневского и прочем пролетело несколько часов.

В момент, когда я поймала себя на мысли, что с неподдельным интересом рассматриваю его губы, я вздрогнула от мелодии мобильного телефона.

Звонил Сашка — я и забыла, что мы собирались в кино. Подхватив коробку с туфлями и спешно попрощавшись, я выскочила на улицу. Запрыгнула в первое попавшееся такси, и помчалась в кинотеатр, где уже битый час меня дожидался Сашка.

Подарок судьбы

Открыв вечером коробку с туфлями, я испытала одновременно и досаду, и радость: в ней, как и прежде, лежали два ботинка на правую ногу. Ведь из моей головы совершенно вылетела цель визита в офис. И мне снова придется встретиться с незнакомцем из магазина!

На следующее утро я набрала его номер. Но оказалось, что он уехал в командировку в Санкт-Петербург и вернется оттуда через неделю. А День Святого Валентина, между тем, должен был наступить уже через три дня…

— Это я во всем виноват, — сказал владелец левых ботинок. — Бери билет до Питера и сегодня же прилетай. В тот же день вернешься домой. Не беспокойся о деньгах — я все оплачу. Сама не знаю, как решилась на такое, но в тот же день я отправилась в Питер. Ко дню Святого Валентина не вернулась... Позвонила Сашке и все объяснила. До сих пор надеюсь, что он нашел в себе силы меня простить.

Знакомство с прекрасным незнакомцем могло бы стать примером самой невероятной любовной истории, неправдоподобного стечения обстоятельств, если бы позже он не признался, что все подстроил: подговорил продавца подложить мне оба правых ботинка, заманил в офис, а потом и в Санкт-Петербург.

> ***Праздник всех влюбленных я отмечала уже со своим новым избранником***

Я, правда, на него не могла обижаться, но попросила всегда говорить правду, даже если его поступки будут продиктованы романтикой.

Предлагая мне руку и сердце, будущий муж поклялся больше никогда ни в чем меня не обманывать и оказался человеком слова. ■

Вера Матвеева

Подготовила
Ирина Татаренко

Приз 100 грн.

Напиши свою историю

Твой избранник готов ради тебя на многое?
Расскажи об этом! Звони нам: ☎(044) 490-83-53. Или пиши: 01033, г. Киев, а/я 149, «Моя история» или на e-mail: istoria@burda.ua. В письмо не забудь вложить свое фото!

Комментарий специалиста

Практикующий психолог
Вероника Марченко

Мы сами предопределяем судьбу...

Учитывая, что любовь не терпит отлагательств, спланировать ее невозможно. Будучи решительной и довольно самодостаточной, наша героиня сама внесла коррективы в свою судьбу, долгое время кажущейся ей предопределенной.

С точки зрения психологии, человек порой даже не осознает, что внутренне готовится к расставанию с партнером. Подсказки кроются в принимаемых решениях, планах, поступках, желаниях, о которых ваш партнер даже не догадывается. Готовя сюрприз Саше, героиня наверняка не подозревала, чем это в итоге обернется. Сюрприз-то получился, только не очень приятный для Саши.

Нельзя сказать, что оставить мужчину, с которым планировала прожить свою жизнь, в День влюбленных — это очень честный и правильный поступок. К тому же, объясняясь по телефону, мы не оставляем шанса бывшему возлюбленному отреагировать на случившееся и оберегаем себя от чувства вины, стыда, объяснений и проявления обиды другой стороны. Сердцу, конечно, не прикажешь, однако в отношениях должно присутствовать взаимоуважение как неотъемлемая составляющая доверия. Надеюсь, Сашу после случившегося оставили сомнения относительно их будущего и нужна ли ему семейная жизнь с такой ненадежной женщиной.

Героине выпал счастливый билет, а незнакомец, планомерно завоевывающий ее сердце, не оглядываясь на возможные препятствия в виде другого мужчины и устоявшихся отношений, явно принял на себя роль лидера. Но в дальнейшем принятие важных решений все же потребует ответственности обоих. Тогда сюрпризы в семейной жизни наверняка будут только приятными!

ПОЧИТАЙ

Юлия Меньшикова «Предчувствие тебя»
Издательство «Давид»
Когда возникает любовь? Чаще всего непредсказуемо и неожиданно. Мы не всегда до конца понимаем, что стоим на пороге нового чувства. И если это происходит, значит, мы готовы к нему.

Фото: ЦФА «Бурда»

Начать жизнь с чистого листа

Я много лет не строю планов на будущее и стараюсь наполнить смыслом каждый прожитый день...

Историю рассказала Ирина (51 год)

Мои планы разрушились в одночасье: в ателье так и осталось недошитое вечернее платье, а на столе — недописанная открытка мужу, которому 26 апреля 1986 года исполнилось тридцать лет.

«Любимый, хочу пожелать тебе счастья…», — едва только я вывела первую строчку, как раздался телефонный звонок.

— Ира, закрой окна. Забери Машу из садика. Никуда не выходите. И помой полы с уксусом», — приказал муж.

— А что случилось? — перепугалась я.

— Я сейчас не могу говорить. Сделай все, что я сказал. И собери документы. Вещи не бери. Только самое необходимое, — отчеканил муж и отключился.

Страшное известие

Страх мурашками побежал по всему телу, забираясь в самое сердце. Что могло случиться? А как же день рождения? Я глянула на часы и опрометью бросилась в сад — он был напротив нашего дома. Дети как раз играли на площадке — в панамочках, футболочках и шортиках. Весна в тот год была ранней.

— Мама, я не хочу, мне надо еще домик достроить», — капризничала дочка.

Дома, усадив Машку на диван, я тут же принялась старательно мыть полы.

— Мама, а почему ты меня так рано забрала? Я же гуляла. И чем это так пахнет?» — канючила дочка.

— Уксус это. Так папа сказал сделать. И гулять запретил, — я выглянула в окно, отгоняя дурные предчувствия. По улице спокойно гуляли мамы с колясками, школьники возвращались домой с занятий.

— Ладно, полы домою и сходим с тобой в магазин. Надо еще папе подарок купить, — сдалась я. О том, что не послушалась мужа, я пожалела в тот же вечер.

— Ира, рванул реактор. Эвакуация населения будет завтра. Сейчас из города никого не выпускают. Везде посты, — объяснил Павел, вернувшись с работы, и сразу пошел мыться.

А на следующий день по радио сообщили — на Чернобыльской атомной электростанции произошла авария. «В Припяти складывается неблагоприятная радиационная обстановка.

> ***Я чувствовала необъяснимый ужас, надеясь, что плохие предчувствия не оправдаются***

Возникает необходимость провести временную эвакуацию жителей города», — звучал взволнованный голос диктора.

— Ира, надо уезжать. Поедете в Киев на автобусе, а оттуда сразу в Воронеж к моим родителям, — обнял меня муж. Я молча кивнула — в Украине у нас никого из родни не было, а так Машка хоть бабушку с дедом повидает. Целый год уже не виделись.

На вокзале уже собрались тысячи людей.

— Я позвоню вам. Думаю, что через неделю приеду, — Паша крепко поцеловал нас с дочерью на прощание. Фыркая, автобус выезжал из города, готового к встрече Первомая.

— Мама, а как же демонстрация? — настороженно спросила меня четырехлетняя дочь, не совсем понимая, что происходит, — Я ведь стих учила.

— Ничего страшного. Мы скоро вернемся, и ты его расскажешь, — утешила я Машку.

Уезжали навсегда

Мы уезжали с одним чемоданом, в котором лежали бутерброды, нижнее белье и документы, оставив в родном городе все самое дорогое — семейные фото, Машины рисунки, мой дневник, где я день за днем описывала, как растет дочка. Я была уверена, что мы уезжаем всего на неделю. А ровно через неделю поняла, что это — навсегда.

С тех пор город стал сниться почти каждую ночь. В своих снах я возвращалась домой, листала ▶

> ***Мы покидали родной город и не знали тогда, что никогда сюда не вернемся***

альбомы, гуляли улицами Припяти, и каждый раз просыпалась в слезах. Каждую ночь Припять заставляла меня вновь и вновь переживать тот роковой день, и мечтать о том, как однажды я все-таки снова вернусь туда.

Объявление о том, что Чернобыльская зона теперь стала местом паломничества для туристов, я увидела случайно и решила, во что бы то ни стало съездить на родину, пусть даже на пару часов. Ведь именно об этом я мечтала все эти годы.

> ***Каждую ночь видела во снах брошеный дом, детские рисунки дочери и своего умершего после трагедии мужа***

Вернуться домой

Я специально выбрала для поездки солнечный осенний день, хотя многие отговаривали — пыль, радиация. Надо ехать зимой. Но мне не хотелось видеть родной город мрачным и унылым. Едва мы проехали КПП перед въездом в Припять, слезы тут же хлынули из глаз.

— А можно на улицу Ленина? — несмело попросила я водителя. Он молча кивнул и без труда нашел нужный дом — на зданиях сохранились таблички, а на улицах все так же стояли дорожные указатели. Такое ощущение, что здесь все по-прежнему. Вот только… Только вокруг ни души. «Просто все спят. Ведь еще очень рано», — подумала я и тут же перепугалась, что схожу с ума.

В какой-то момент показалось, что я на машине времени переместилась на двадцать лет назад, в наше советское прошлое.

Проезжая мимо детского садика, куда ходила Машка, я увидела в песочнице выгоревшие игрушки.

— Остановите, пожалуйста», — хриплым голосом попросила я. И, как много лет назад, открыла скрипучую калитку садика. Двери в здание были забиты рейками. Я осторожно заглянула в окно. Это была спальня — детские кроватки в ряд и смятые подушки.

На ватных ногах я вошла в наш дом. Наша квартира, как и все остальные, были открыта. В большой комнате на полу валялся Буратино. Дочка очень хотела забрать его с собой, но Павел запретил. Помню, она тогда проплакала всю дорогу до вокзала — это была ее любимая игрушка.

> ***Словно на машине времени я переместилась в прошлое, где мы все были счастливы***

На столе все также лежала открытка мужу. «Паша так и не успел ее прочитать», — подумала я, поглаживая пожелтевшую бумагу. И уже никогда не прочитает — мой муж умер спустя несколько лет после аварии. Онкология. Ему едва исполнилось тридцать пять лет.

Я с трудом нашла семейный альбом. Наша с Павлом свадьба. Это было за пять лет до трагедии. «Мама, а где ваши свадебные фото с папой? У всех есть, а у вас с папой нет. Вы что же — не женились?» — спросила однажды у меня повзрослевшая дочь. В тот день я пообещала ей, что когда-нибудь обязательно покажу ей эти фотографии. Но забрать альбом с собой я не имела права — и тогда я достала фотоаппарат.

Не знаю, сколько времени я провела в доме наедине с воспоминаниями, но когда вышла, солнце опустилось ниже. Водитель сидел в машине и спокойно читал свою газету.

— С прошлым прощалась, — смущенно призналась я. В ответ он лишь молча развел руками. Наверное, уже привык к таким, как я.

С тех пор прошло полгода, а я наконец почувствовала себя по-настоящему счастливой. Город больше не снится мне по ночам — похоже, Припять тоже со мной попрощалась. И теперь уже навсегда. ■

Подготовила
Галина Гришина

ПРИЗ 100 ГРН. ✉ **Расскажи свою историю**

Ты вновь начала жизнь после трагедии? Расскажи об этом! Звони нам: ☎ (044) 490-83-53. Или пиши: 01033, г. Киев, а/я 149, «Моя история» или на e-mail: istoria@burda.ua. В письмо не забудь вложить свое фото!

Комментарий специалиста

Практикующий психолог
Наталья Дудикова

Что не убивает, то делает сильнее

Говорят, жизнь — это полоса белая, полоса черная. В жизни каждого из нас происходят события неконтролируемые, незапланированные, нежелательные. И, как это ни парадоксально, именно в эти периоды жизни мы взрослеем, мудреем, учимся; проходят проверку на прочность наши адаптивные механизмы, мы становимся сильнее. Меняются ценности и жизненные приоритеты, представления о счастье, об отношениях. Мы многое узнаем о себе, о близких, о друзьях; учимся в полной мере переживать негативные эмоции, что делает нас глубже, милосерднее.

Человек не может спланировать, предугадать «черную полосу», но может быть готов к ней психологически. В такие периоды категорически нельзя жалеть себя. Важно принять травмирующее, негативное событие как факт, смириться с тем, что уже произошло. Такая позиция дает возможность проанализировать сегодняшний день. И жизнь постепенно становится светлее, прозрачнее, ярче. Она окрашивается цветами, появляется весь спектр оттенков, тонов и полутонов. Приходит понимание ценности жизни, каждого ее мгновения.

Наша героиня много лет переживала Чернобыль, не могла оставить эти переживания в прошлом. Трагедия жестоко прервала самое счастливое время в ее жизни. Копилка страдания пополнилась смертью мужа. В ее восприятии счастье и горе слились воедино. Освобождение принесла поездка в родной город. Только там героиня смогла отпустить прошлое и к ней вернулось понимание счастья. Жизнь продолжается!

ПОЧИТАЙ

Еремей Айпин «Божья матерь в кровавых бегах»
Издательство «Амфора»
Исторический роман о судьбе женщины, чью семью погубила война. Пронзительный рассказ о трагедии человека и целого народа.

Фото: Fotolia

Судоку

Решать судоку очень полезно для ума и при этом довольно просто: нужно всего лишь заполнить пустые клетки цифрами от 1 до 9 так, чтобы в любых строках и столбцах, а также в блоках 3х3 не было одинаковых цифр. Желаем удачи! А чтобы было еще интереснее, мы подобрали судоку разных уровней трудности: легкий – для начинающих, средний – для опытных, сложный – для продвинутых любителей судоку.

ЛЕГКИЙ

	7		5	8				4
	6		7			5		9
5	1		2					3
		2		1		4		
		5	4		6	9		
		7		2		8		
4					7		5	1
3		8			4		9	
7				9	2		4	

ЛЕГКИЙ

6	2	7	9					
						6	9	1
			8	3	6		5	
7	9		2	1				
5		4				2		7
				6	5		4	3
	7		5	2	9			
3	8	6						
					3	1	7	4

СРЕДНИЙ

4	9	2						
			9	5	6		2	
7						3	1	9
8	4	6			3			
		1	2	4	7	8		
			8			1	9	4
2	1	8						3
	3		6	2	4			
						9	5	2

СЛОЖНЫЙ

		1	8	6	3			
		9				2	1	6
5		4	9					7
8	5			7			4	
	9		5		8		6	
	1			4			3	5
1					7	4		9
7	3	6				1		
			1	8	2	6		

Pi-Yao Greend

Сканворд

Кавалерист
Сельдь
Крупа, крахмал
Круглая шкала
Шапка Пьеро
Ящик с гречкой
Звонкая нить
Тело в космосе
Подсобка с лопатами
Вырез на груди
Семечки в ладошке
Платье женщин Индии
Воин-японец
Пиво, сырье
Влага на утренней траве
Импрессионист Эдуар...
Коротать летние...
Полуостров с немцами
Призыв помочь
Приветствие головой
Зевака
Навязч. страсть
Скидка
Птица на гербе России
Скелет из балок
Мастиф – ...собак
Камера смертника
Кино не на один день
Номер 5 у Менделеева
Пункт продажи бензина
Поэзия Державина
Муж сестры жены
Набежало на солнышко
Корма судна
"Отрезок" дерева
След огненной пули

Любовь вернулась к нам через 30 лет

Пройдя через три брака, мы с первым мужем поняли, что не можем жить друг без друга

Историю рассказала Дарья (50 лет)

Со своим первым мужем Дмитрием я познакомилась на втором курсе института — статный красавец, старше меня на семь лет, умудренный опытом, уверенный в себе. Как раз тогда он вернулся в наш город после учебы в Москве, где прожил последние пять лет. В конце семидесятых парень в джинсах мог взволновать любую девушку, а если в придачу к модной одежде и шикарной коллекции импортных музыкальных виниловых дисков он еще и умел красиво изъясняться, то отбоя от невест у него не было. Из всех претенденток на его сердце Дима выбрал меня.

Я никогда не комплексовала по поводу внешности — напротив, все вокруг называли меня красавицей, во что я очень быстро поверила. Привыкнув к мужскому вниманию, я принимала его как должное. Но столичный лоск Димы просто покорил меня. Он манил туда, где все возможно, где нет провинциальной скуки, где каждый день — праздник, новые события, впечатления и знакомства.

Наш роман протекал очень бурно, подобно урагану, сметающему все на своем пути, и уже через четыре месяца мы расписались в лучшем загсе.

Поселились в большой трехкомнатной квартире Диминого отца — вдовца — в самом центре города.

Свадебное похмелье

Как часто бывает, после бури страстей происходит отрезвление. Я была совсем еще юной девятнадцатилетней девочкой, и необходимость ведения хозяйства, а также уборки за двумя взрослыми мужчинами меня быстро утомила. Начались ссоры. К тому же оказалось, что мой свекр — большой любитель приложиться к бутылке. Периодически, будучи нетрезвым, он приводил домой приятелей и женщин, затевал скандалы. Утром извинялся, чувствуя свою вину, но вечером все повторялось заново.

> ***Столичный лоск Димы просто покорил меня. Я поняла, что не устою перед этим холеным красавцем***

Я жаловалась Диме, умоляла его разъехаться с отцом, разменять нашу трехкомнатную квартиру, на что он твердил мне лишь одно: «Я папу не брошу».

Через год у нас родился сын Олежка, а ситуация не улучшалась. В этом доме мои слезы и крики ребенка никого не волновали — свекор продолжал пить и устраивать дебоши, а муж сохранял нейтралитет, ни разу так и не приняв мою сторону.

Развод с Димой мы оформили, когда ребенку исполнился год. Я собрала вещи и переехала к родителям, жившим в другом городе.

Мы с бывшим теперь уже мужем в свое время так легко нашли друг друга, что казалось, будто новые отношения завяжутся сами собой, без проблем, и жизнь как-нибудь, да устроится.

Отчасти это было правдой. Вокруг молодой красивой женщины, пусть даже с ребенком, всегда

> *Решив развестись, мы сделали непростительную ошибку и об этом всю жизнь жалели*

стайками вьются кавалеры. Недолго я проходила в одиночках — очень скоро в меня влюбился брат моей приятельницы. Каждые три месяца он уезжал на север по договору – в восьмидесятые так многие зарабатывали на телевизоры и машины. Какое-то время это меня совершенно не беспокоило, и, хотя мы не съезжались (после неудачного брака мне не хотелось вновь торопиться), дело шло к свадьбе. Через два года наших отношений оказалось, что на севере его тоже ждет женщина, родившая,к тому же ребенка. Все было кончено.

Страдала ли я? Нет. В нашей паре любил он, а я — позволяла себя любить, поэтому мне почти не было больно.

Новая попытка

Очередная большая любовь пришла ко мне ближе к тридцати годам — мой шеф, высокий, широкоплечий и уверенный в себе муж- ▶

чина, как раз разошелся со своей второй женой и «вышел на охоту».

В те времена в стране только-только зарождалось предпринимательство, и он вскоре ушел с завода, где занимал высокую должность, в бизнесмены, так что наш служебный роман очень быстро стал просто романом. Мне льстило внимание такого мужчины — успешного, сильного. Он производил впечатление мудрого и опытного человека, за таким любая женщина почувствует себя как за каменной стеной.

Свадьбу сыграли пышную, с размахом. Три года нашей жизни я вспоминаю как самое беззаботное время, когда почувствовала себя защищенной. Николай хорошо зарабатывал, в нашей семье появился первый в городе белый «Мерседес», мы часто ездили за границу.

Мне завидовали все подруги, а наше с Колей счастье очень скоро воплотилось в маленькое создание у меня под сердцем. Дочь назвали Мариной. Как раз в этот момент в нашей жизни снова появился Дима. Оказалось, после меня он был женат, у него родилась девочка с врожденными проблемами сердца. В возрасте четырех лет она умерла прямо у него на руках, с женой случился разлад, и Дима вспомнил наконец что у него еще есть сын — наш Олежка.

Молчим вдвоем

Я никогда не запрещала Олегу общаться с отцом, но факт остается фактом: их первая встреча впосле первого развода состоялась, когда сыну исполнилось одиннадцать лет. Дима написал мне письмо о своей драме и попросил разрешения приехать повидать ребенка. Я, разумеется, дала добро.

Тогда мы впервые встретились с момента развода. После прогулки с Олегом он привел сына ко мне. Дима выглядел все так же презентабельно, а морщинки в уголках глаз и легкая седина его только украшали. Дмитрий предложил мне пройтись: мы гуляли по парку, я катила коляску со спящей доченькой, а мой бывший рассказывал о своей жизни без меня.

— Как там папа? — не удержалась я от вопроса.

— Папа умер три года назад, — отрезал Дима.

Выходит, все было зря? Мы развелись из-за человека, которого теперь нет в живых, но и наши судьбы уже исковерканы. Неожиданно мне стало так больно за эти отношения и грустно, что вернуть ничего нельзя. Сейчас Дима свободен и, кажется, не прочь снова быть с нами, но я — замужем, у меня второй ребенок.

— Как ты думаешь, у нас что-то получилось бы, если бы не отец? — неожиданно спросил Дима.

Мне в тот момент нечего было ответить. Возможно, всю жизнь я задавалась этим вопросом, но старалась отогнать от себя мрачные мысли. Дима вернулся в свой город, а я — в семью. Спустя какое-то время он вновь женился, но детей у него больше не было. На мою же долю выпало очередное испытание — коммерсант Николай завяз в криминале, и его посадили на четырнадцать лет. Из тюрьмы он так и не вышел — умер от туберкулеза. А третья жена Димы, однажды уехав на заработки в Италию, передумала возвращаться, связавшись в чужой стране с каким-то местным Казановой.

Вот тебе моя рука

В следующий раз — разочарованные и одинокие — мы увиделись на свадьбе нашего сына. За большим столом у нас не было общих тем. Каждый замер в нерешительности. А когда тамада поднял тост за родителей, наши руки как-то инстинктивно потянулись друг к другу и сцепились в крепкий замок.

Вот так — без лишних слов — мы вместе вернулись домой и с тех пор «не размыкали рук». Дима подал на развод со своей третьей женой, с которой они не жили уже почти три года, и я вновь переехала к нему — в ту самую квартиру в центре города, где начиналась наша такая непростая, но искренняя любовь. ■

Дарья Корнеева

Подготовила
Светлана Владимирова

ПРИЗ 100 ГРН.
Расскажи свою историю
Согласна, что любовь можно вернуть? Расскажи об этом!
Звони нам: ☎ (044)490-83-53. Или пиши: 01033, г. Киев, а/я 149, «Моя история» или на e-mail: istoria@burda.ua.
В письмо не забудь вложить свое фото!

Совет специалиста

Историю комментирует практикующий психолог Ольга Родионова

Ищите свою половинку

Остается неоспоримым тот факт, что третье лицо в семейных отношениях — помеха. Мы растем в семье, заводим свою, но не всегда можем разорвать связь с прежней, а жить одновременно в двух семьях (родительской и молодой) очень некомфортно. Когда муж (жена) говорит: «Я от папы (мамы) не уйду», это свидетельствует об эмоциональном слиянии «родитель-ребенок», неумении ощущать себя как отдельную состоявшуюся личность.

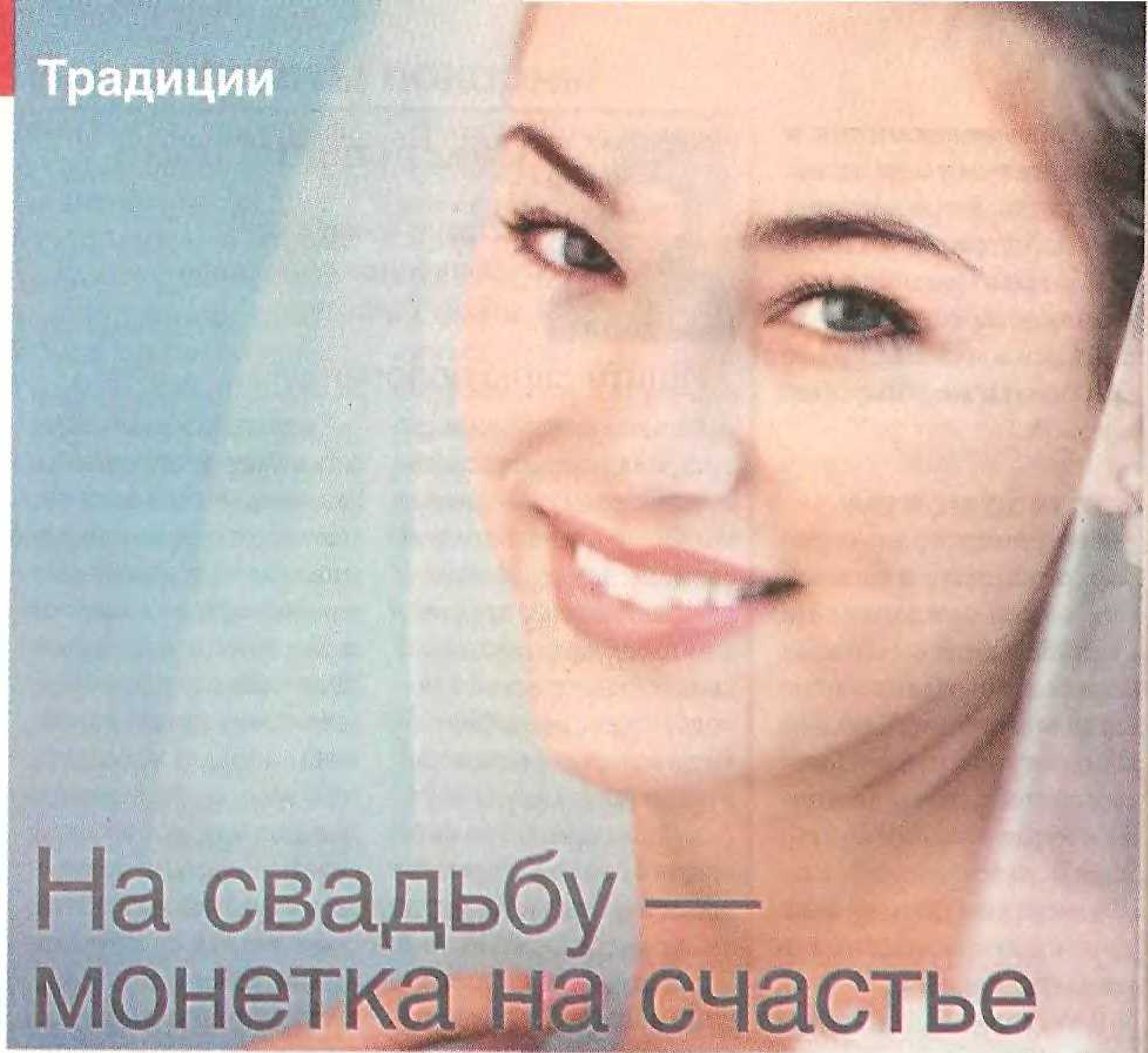
Важно научиться отслеживать и определять свои семейные границы, которые находятся там, где есть различия во мнениях, правилах и прочем. Границы могут быть физическими (раздельная жилплощадь) и психологическими (понимание и отстаивание своих чувств, потребностей и желаний, отделение прошлого от настоящего).

Уделяйте больше внимания построению новой системы. Например, можно со своим партнером открыто оговорить семейные отношения в основных сферах совместной жизни: бытовой, сексуальной, сфере отдыха и развлечений, воспитания детей. Важно, чтобы женщина не брала на себя мужские обязанности, и наоборот. Нередко счастливая семейная жизнь не складывается с первого раза. Люди снова сходятся, спустя долгое время жизни порознь, после поиска и попыток других отношений. Героям 30 лет разлуки дали возможность проверить свои чувства друг к другу. Похоже, что такую пару многое объединяет — не только опыт прошлого брака и сын, а духовная близость. Ее чаще всего называют понятием «свой» партнер, «вторая половинка», и она может появиться в любом возрасте.

ПОЧИТАЙ

Даниэла Стил «Секреты»
Издательство «Эксмо»
Знаменитый режиссер ставит телесериал. За плечами звезд и молодых актеров боль и радости, у каждого — любовь и потери.

Фото: Fotolia



На свадьбу — монетка на счастье

Почти сорок лет наша семейная реликвия дожидалась своего часа, и теперь она в моих руках

Историю рассказала Ольга (30 лет)

Замуж я выходила в мае. На мой взгляд, только поздняя весна дарит природе такие яркие краски, ласковое теплое солнце. Именно в мае кажется, что все только начинается. Тогда же начиналась моя счастливая супружеская жизнь.

— Вы с ума сошли! — говорил кто-то из знакомых. — Жениться в мае? — Всю жизнь маяться хотите? — напоминали нам пословицу, но мы не обращали внимания. У каждого свои суеверия, у нас же перед глазами был пример счастливого брака — родители моего будущего мужа, поженившиеся сорок лет назад. И тоже в мае.

За две недели до свадьбы я постоянно нервничала — как бы ничего не упустить!

— Какие у тебя туфли? — озадачила меня вопросом свекровь незадолго до торжества. Сразу возникла паническая мысль, что я не все предусмотрела с обувью.

— Красивые, — осторожно ответила я. — Серебристые босоножки.

— С открытой пяткой? — разочарованно выдохнула Татьяна Георгиевна, — То есть положить в них ничего не удастся?

— А что надо? — с улыбкой поинтересовалась я.

— Монету! — ответила свекровь. — На счастье!

Ценность удалось сберечь даже в годы войны, и теперь она будет передаваться по наследству

Долгий путь

Бабушка свекрови Елена Васильевна родилась в обеспеченной семье, и даже когда исторические события уравняли многие семьи в социальном положении, кое-что из фамильных ценностей ей удалось сохранить. Во время Второй мировой войны завод, где работал муж Елены Васильевны, срочно эвакуировали, и взять с собой разрешали только необходимый минимум одежды.

В надежде когда-нибудь вернуться в родной дом их семья закопала на огороде библиотеку редких книг — тогда печатные издания ценились на вес золота, а вместе с дорожными вещами Елена Васильевна упаковала украшения и золотые монеты. Драгоценности не дали умереть от голода в годы эвакуации: они менялись на буханки темного хлеба — ценнее его тогда не было ничего.

Символ достатка

У Елены Васильевны осталось несколько монет — одну из них она дала Татьяне Георгиевне, когда та сорок лет назад аккурат в День Победы выходила замуж.

Более двадцати лет они жили без войны, но помнили всех погибших — отцов и сыновей и поднимали тосты «За мир». Елена Васильевна мечтала о том, чтобы ее потомки никогда не слышали взрывов бомб и не переживали потери близких. Зарождалась новая семья — уже в мирное время, когда дети будут счастливыми. Символ удачи передала Елена Васильевна своей внучке. И теперь Татьяна Георгиевна, женив сына, дарила монету с профилем Николая II мне.

Я отнеслась к передаче реликвии со всей серьезностью: из обуви монета выпадет, в сумочку не положу — ненадежно, значит, спрятать нужно только на себе. Поступлю, как средневековые дамы, сберегавшие письма поклонников у сердца — на груди.

Двенадцать часов я проносила в лифе платья монету, постоянно проверяя, на месте ли — будто именно она и гарантирует счастье в браке. Конечно, все зависит только от нас самих. Но мне приятно принять ее от людей, проживших в согласии долгие годы.

Надеюсь передать эту монету нашему взрослому ребенку в преддверии его свадьбы и традиционно пожелать удачи, благополучия и счастья. ■

ПРИЗ 100 ГРН.

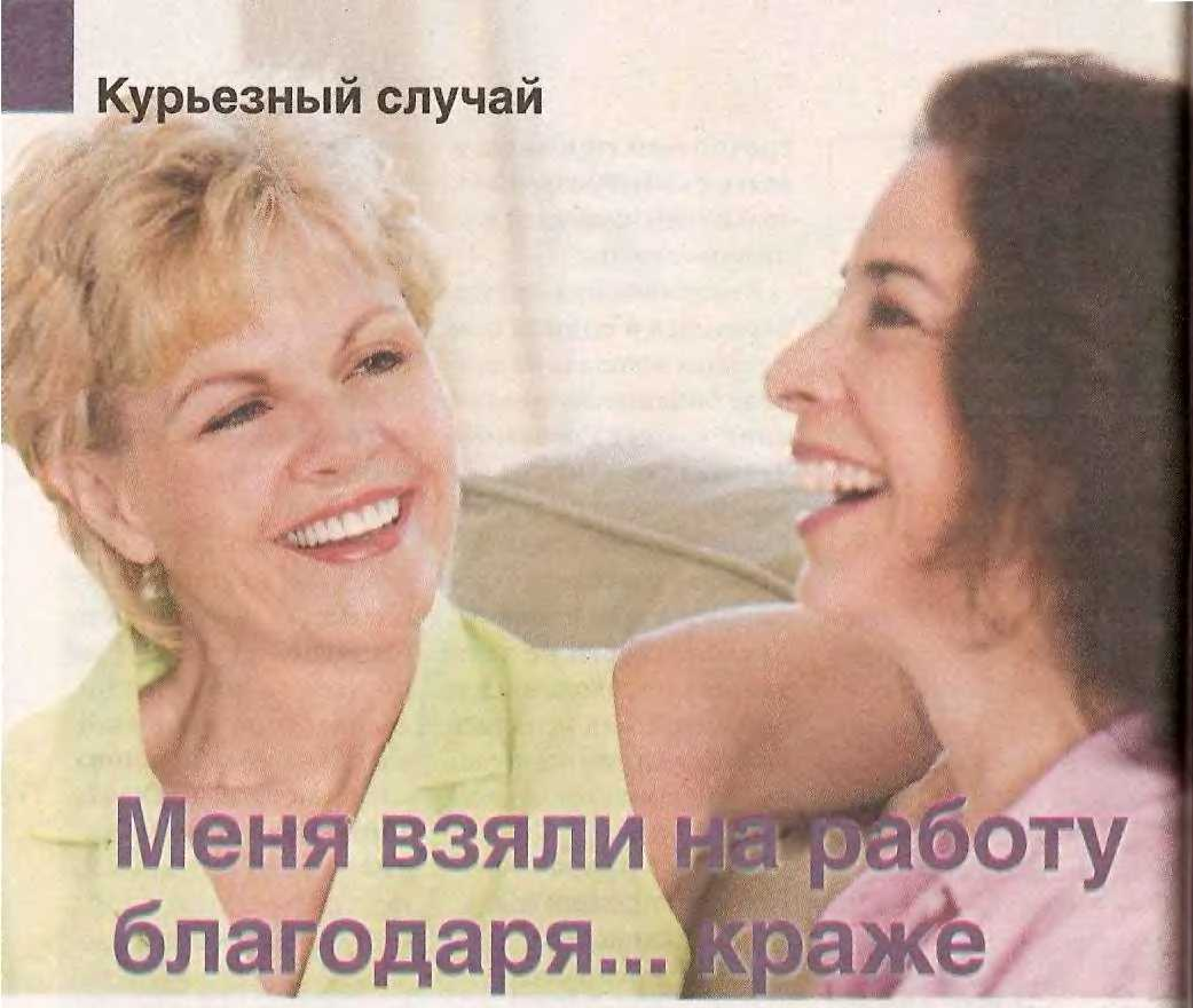
Напиши свою историю

В твоей семье поколениями передается необычная традиция? Звони нам: ☎ (044) 490-83-53. Или пиши: 01033, г. Киев, а/я 149, «Моя история» или на e-mail: istoria@burda.ua.
В письмо не забудь вложить свое фото!

Ольга Шевченко

Подготовила
Ирина Овадовская

Фото: Purestockx/ Global Look



Меня взяли на работу благодаря... краже

Я осмотрела ридикюль: это была моя сумка! Расстегнула молнию... Только вещи почему-то в ней лежали чужие

Историю рассказала Алена (25 лет)

Когда руководитель организации сразу же после собеседования обвинила меня в воровстве, я мысленно распрощалась со всеми карьерными амбициями. Но оказалось, это было лишь начало моего большого пути.

— Спасибо, мы вам завтра перезвоним», — равнодушно ответила Алиса Георгиевна, давая мне понять, что собеседование закончено. Я молча собрала все документы в сумку и аккуратно закрыла за собой дверь. «Да уж, позвонят, как бы не так», — дала я волю слезам, спрятавшись в женском туалете. Я не понаслышке знала, что на самом деле означает эта фраза — не раз слышала ее раньше. Но тогда я была студенткой, без опыта, без знаний. Один энтузиазм. Не то, что сейчас — солидное портфолио на 100 страниц, рекомендательные письма от заказчиков. А я так мечтала работать в этой компании.

От грустных мыслей меня отвлек звонок мобильного. «Макс», — высветилось у меня на экране. Несмотря на то, что мы уже год, как расстались, бывший парень звонил мне каждый день, чтобы узнать, как мои дела и рассказать о своих.

— Макс, ну, что еще на этот раз?! — раздраженно спросила я, забыв поздороваться. Но вместо ответа услышала лишь обиженное сопение.

— Молчишь? Ну и ладно. На обиженных воду возят, — со злостью сообщила я ему и отключилась, в тайне надеясь, что это был наш последний разговор. Но не тут то было. Едва я хотела спрятать телефон в сумку, как он снова разразился знакомой мелодией. А вот номер был мне не знаком.

> *Я так мечтала здесь работать, а начальница вежливо дала мне понять, что собеседование закончено...*

Воришка поневоле

Наверное, Макс снова попросил у кого-то телефон — он так часто делал, чтобы дозвониться мне, если я не хотела с ним разговаривать.

— Ну, что ты никак от меня не отстанешь? Все звонишь, спрашиваешь. Думаю, что пора и честь знать, — впервые высказала я ему все, что думаю.

— Даже так? — вместо баритона Макса я вдруг услышала в трубке знакомый женский голос. Где-то я уже его слышала.

— А вы кто? — вопросом на вопрос ответила я, совершенно не понимая, что происходит.

— Я — кто? Я Алиса Георгиевна, — почему-то растерялась собеседница.

— О! Вы так быстро мне перезвонили. А сказали, что только завтра позвоните, — обрадовалась я, вытирая слезы.

— Так, девушка, как вас там, Алена? Вы мне только зубы не заговаривайте. Я вас очень прошу — сейчас же вернитесь и отдайте мне мою сумочку. Охрана вас все равно не выпустит —отчеканила она.

— Какую сумочку?» — пролепетала я, чувствуя, что краснею.

— Ту, которую вы у меня со стола украли. У вас пять минут или я вызываю милицию! — перешла на крик женщина.

Я посмотрела на сумку, которую держала в руках. Но это была моя сумка! Я открыла ее и ахнула: вещи почему-то в ней лежали чужие — салфетки, диски,

> *«Вам какой-то Макс звонил. Я думала, что это мой Макс. В общем, я его отшила... Вашего Макса...»*

красный кошелек, мелки. А они еще зачем? И как все это могла оказаться в моей сумке?!

— Алена, я даю вам пару минут, подумайте, стоит ли из-за этой несчастной тысячи в кошельке иметь неприятности с законом, — отчеканила хозяйка сумки и отключилась.

Не виноватая я!

Не знаю, сколько еще времени я провела в уборной. Но, пряча лицо от входящих сотрудниц компании, поглядывающих на меня искоса, я долгое время простояла возле окна, теребя в руках кожаный ремешок чужой сумки.

«Как могло со мной такое произойти? Я вчера вечером чуть ли не перед зеркалом тренировалась, принимая правильные позы для собеседования, складывая руки и держа осанку. Я так хотела понравиться и работать здесь! А все обернулось не просто крахом мечты, а и ►

Pi-Yao Greend

настоящим позором. Быть обвиненной в воровстве потенциальной работодательницей. Да какой потенциальной! — с горечью подумала я и опять уткнулась в платок, вытирая слезы, — Теперь ни о какой работе и речи быть не может!»

Сгорая со стыда и отчаяния, я вернулась в кабинет начальницы.

— Я вас прошу, не надо никакой милиции. Это какое-то недоразумение. Я никогда… — запинаясь на каждом слове, начала я оправдываться, и вдруг увидела на столе у Алисы Георгиевны точно такую же сумку, как была у меня в руках. Рядом были разбросаны мои вещи — паспорт, ключи, помада.

Алиса Георгиевна, похоже, тоже заметила сходство.

В ту же секунду события получасовой давности начали выстраиваться в один ряд. Вот я, сидя в кресле, напротив стола директрисы, достаю из сумочки флэшку, а сумку ставлю рядом. Алиса Георгиевна внимательно меня слушает, затем достает из своей сумки нэт-бук, а сумку ставит на стол — рядом с моей. А когда я, услышав завуалированный отказ, расстроилась, впопыхах взяла ту, которая стояла ко мне ближе.

— Не знаю, как это получилось. Это не специально, правда. — оправдывалась я из последних сил. — Просто они, как две капли воды, похожи друг на друга. Кстати, телефоны у нас тоже одной модели, и мелодии те же, — пролепетала я и расплакалась. Город наш не большой, и стоит слухам пойти гулять по городу, меня больше не возьмут ни в одну компанию. Кто станет разбираться, как все было на самом деле.

— Постой, а ты чего ревешь? Ну, перепутала, с кем не бывает. Кстати, впервые вижу, чтобы у кого-то так совпадали вкусы, — вдруг сменила гнев на милость Алиса Георгиевна, улыбнувшись, и призадумалась.

ПРИЗ 100 ГРН.

Расскажи свою историю

Часто попадаешь в переделки? Расскажи об этом!
Звони нам: ☎ (044) 490-83-53. Или пиши: 01033, г. Киев, а/я 149, «Моя история» или на e-mail: istoria@burda.ua.
В письмо не забудь вложить свое фото!

Мне же терять было нечего, и я решила, что помирать буду с музыкой. Но то, что это будут победные фанфары, конечно, не ожидал никто.

Сработаемся?

— Вам там еще какой-то Макс звонил. — выдохнула я. — Я, правда, подумала, что это мой Макс. Ну, я была уверена, что это мой телефон. В общем, я его… отшила. Только, получается, что не своего, а вашего Макса, — глядя куда-то в пустоту, сообщила я.

— Ты? Макса? И что он сказал? — искренне удивилась Алиса Георгиевна, не скрывая радости. В ответ я только пожала плечами — ну, не рассказывать же ей в лицах, как

Если бы я, отчаявшись, не прихватила тогда чужую сумку, точно никогда бы здесь не работала

именно это происходило. Но Алиса Георгиевна все никак не могла нарадоваться. — Слушай, а как тебе это удалось? Представляешь, он так здесь всех замучил. Даже я не могла с ним справиться.

Это наш заказчик. Требует много, а платит мало. Но ты знаешь, клиент всегда прав. Вот и нянчились мы с ним, себе в убыток, — разоткровенничалась женщина. — Кстати, а когда ты сможешь приступить к работе? — вдруг спохватилась она.

Не веря своим ушам, я с глупой улыбкой уставилась на нее.

— Чего молчишь? Думаю, что мы сработаемся, — уверенно заявила директриса и добавила, — А этот инцидент давай просто забудем?! С кем не бывает? Надеюсь, ты меня простишь?

Я лишь молча кивала в ответ и в тот же день уже вникала в курс дел, а через полгода возглавила отдел. Вот только все это время мне не давала покоя одна мысль.

Момент истины

Выбрав подходящее время, я все-таки решилась и в смущении ступила в кабинет начальницы, собираясь задать свой главный вопрос.

— Алиса Георгиевна, а помните тот случай, во время собеседования? Ну, с сумками?

— Но мы же договорились, что обо всем забудем? — она удивленно на меня посмотрела.

Стоит слухам пойти гулять по нашему городу, меня больше не возьмут ни в одну солидную компанию

— Да, конечно. Только я вот хотела узнать… А если бы я тогда не прихватила вашу сумочку, вы бы мне потом перезвонили?» — решительно спросила я.

В ответ начальница опустила взгляд и отрицательно покачала головой.

— Если честно, то нет. Понимаешь, мне нужен был единомышленник. А ты себя вела во время интервью очень зажато, — объяснила она.

Поблагодарив начальницу за искренность, я задумалась — вот ведь, как бывает. То, что в данный момент кажется подножкой от судьбы, в одно мгновение может превратиться в трамплин, который готов подбросить тебя к карьерным высотам. ■

Алиса Якутина

Подготовила **Галина Гришина**

Фото: Indexopen/ Global Look, ЦФА "Бурда"

Миг счастья

Наши дети порой удивляют своей интуицией и до смешного неожиданными решениями ситуаций

Я еще не так много слов знаю. Но люблю спрятаться за шкафом, потом высунуть голову и сказать : «Ага!» Это радует всю мою семью!

Дима, 1,5 года

Мама заметила, что в последнее время у Димы появилась странная привычка: когда ему включают программу с мультфильмами, он поворачивается к телевизору спиной, становится на четвереньки и смотрит любимые сказки вниз головой. Так, наверное, интереснее!

Прислала Светлана (26 лет)

Я заметила, что когда мальчишки влюбляются, они становятся какими-то глупыми...

Лера, 8 лет

Недавно Лера получила по математике «хорошо». Мама видит, что оценку снизили не за ошибки, а за помарки. «Ты не можешь быть аккуратнее?» — спрашивают ее. «На математике я думаю не буквами, а цифрами!» — тут же отвечает Лера.

Прислала Карина (32 года)

Папа, знаешь, почему я так люблю яблоки? Потому что когда я была у мамы в пузике, она кушала яблочки, и я видела, как они вокруг меня плавают.

Алена, 6 лет

У Алены в детском саду был жених Антон. Но нравилась ему еще одна девочка, и когда у него спросили, кого он больше любит, Антон ответил: «Ира — красивая девочка, и Алена — красивая девочка. Но я женюсь на Алене, потому что она еще и умная!»

Прислал Василий (39 лет)

Жили-были дед и баба и курочка Ряба. Снесла курочка яичко, оно упало и разбилось. Дед плачет, баба плачет, а курочка кудахчет: Даша, возьми меня на ручки!

Даша, 2,5 года

Даша очень не любит ходить дома в штанах и все время их снимает. Мама постоянно спрашивает:

— Даша, где штанишки?

— Мама, они мокрые!

— Дай мне пощупать... Так ведь они совершенно сухие! Быстро надевай!

Даша соглашается, надевает, ходит некоторое время по квартире, потом снова снимает. Мама все равно не унимается:

— Даша, где же твои штанишки?

— Мама, да они грязные!

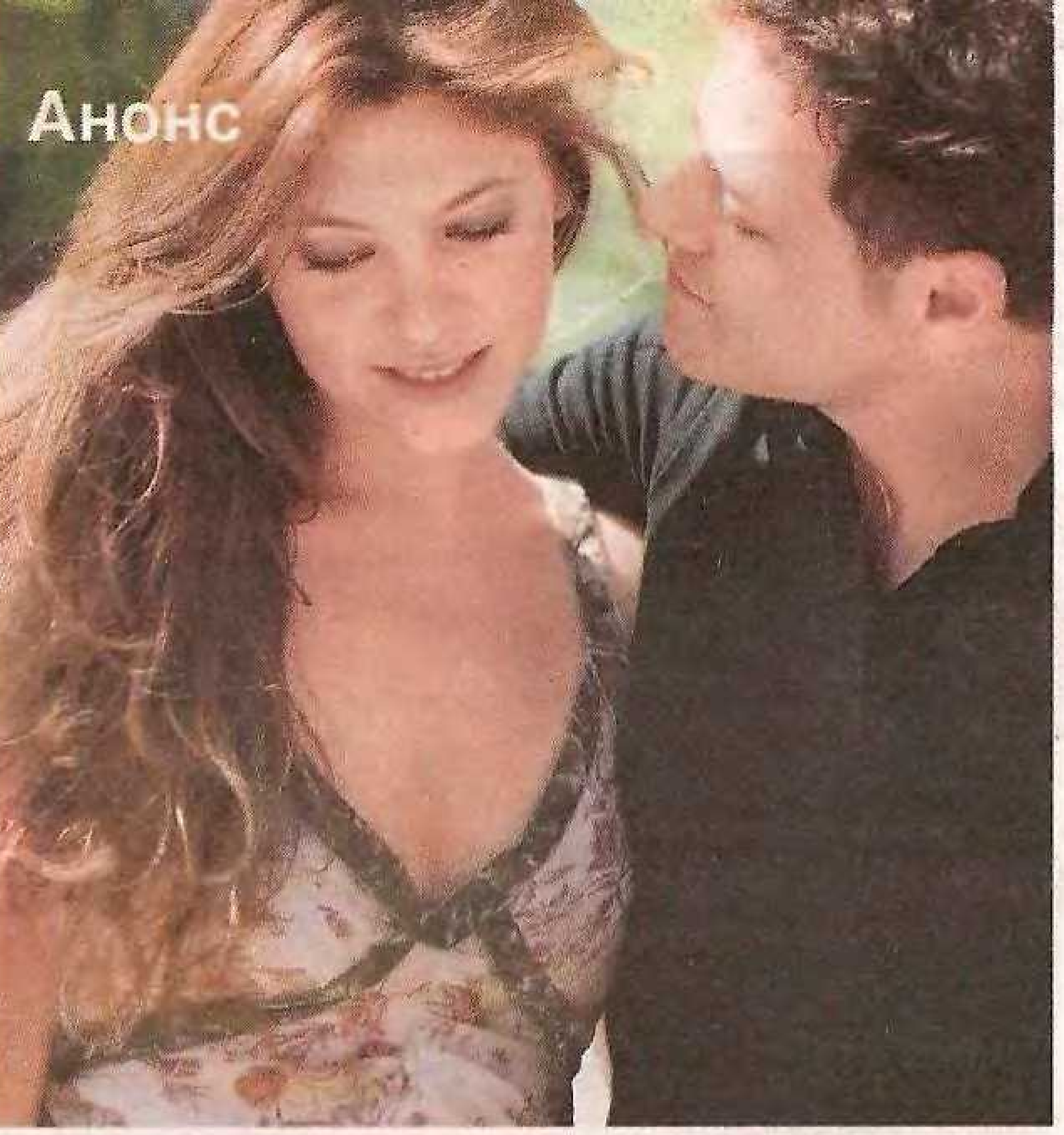
Мама в очередной раз просит дочь одеться. ▶ В третий раз Даша берет кружку воды, выливает ее на штанишки и говорит:

— Мама, вот видишь — они все-таки мокрые!

Прислала Татьяна (31 год)

ПРИЗ 100 ГРН. ✉ **Расскажи свою историю**

Твой малыш с серьезным видом говорит смешные вещи? Расскажи об этом! Звони нам: ☎ (044) 490-83-53. Или пиши: 01033, г. Киев, а/я 149, «Моя история» или на e-mail: istoria@burda.ua. В письмо не забудь вложить свое фото!



НОМЕР В ПРОДАЖЕ
05.03.2010

Муж простил мне сына от другого

Мне пришлось смириться с тем, что я никогда не стану матерью. Оказалось, что все годы своего счастливого брака я жила во лжи.

Дочка словно послана нам в утешение

Наша семейная *трагедия обернулась* счастьем.

Счастье мое запоздалое

Любовь обязательно придет, если не отчаиваться и не терять надежду на «последний шанс». Теперь *я это точно знаю!*

Папы на выбор

В нашей семье замужними дамы становились крайне редко.